

## Spagetti mit Avocadosoße

VORBEREITUNG: 10 MIN

ZUBEREITUNG: 15 MIN

*Nudeln gehen eigentlich immer und dieses Essen ist ruckzuck fertig.*

### Zutaten für 2 Personen:

- 1-2 Avocado (je nach Größe)
- 1 Hand voll kleine Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 80ml gutes Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Chiliflocken (optional)
- 50g Pinienkerne
- 5 Stängel Basilikum
- Spagetti für 2 Personen (ich nehme ca. 250g)



### Zubereitung:

1. Nudelwasser ansetzen und Spagetti kochen
2. Während dessen Avocado, Basilikum, Salz, Pfeffer, je nach Geschmack Chiliflocken, Zitronensaft, gepressten Knoblauch und das Olivenöl in ein Gefäß geben und mit dem Handmixer pürieren. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
3. Pinienkerne in der Pfanne braun rösten und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. Tomaten halbieren und ggf. vierteln (je nach Größe).
5. Nudeln abgießen und zur Soße geben. Alles gut vermengen und auf zwei Tellern verteilen. Tomaten und Pinienkernen oben drauf geben und servieren.

**Guten Appetit!**