



# Avocado Pasta

## Das brauchst du dafür:

- 400 g Nudeln nach Wahl
- Für die Guacamole:
- 130 g Parmesan
  - 1 Knoblauch Zehe
  - 2 reife Avocados
  - 40 g Kräuter Öl
  - 2 Zehen Knoblauch gepresst
  - 2 EL Zitronensaft
  - 1 EL Pasta Party opt. Toskana
  - 1 TL Italienisches Genuss Salz
  - 1 EL Basilikum Öl
  - Handvoll Cherrytomaten

## Pesto:

- 1 TL Pasta Party mit
- 2 TL Wasser verrühren und 5 Min. quellen lassen
- 2 EL Omas Butter Öl dazugeben und verrühren

## So wird's gemacht:

- Die Nudeln nach Packungsanleitung 'al dente' kochen oder für eine Low Carb Variante Gemüsenudeln zubereiten.
- Parmesan 15 Sek. | Stufe 10 zerkleinern.
- Knoblauch dazu und 5 Sek. | Stufe 5 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben.
- Fruchtfleisch beider Avocados entfernen und mit Kräuteröl, Zitronensaft und Gewürzen in den Mix Topf geben und 5 Sek. | Stufe 5 pürieren. Anschließend 5 Min. | 100 °C kochen
- Sobald die Nudeln 'al dente' sind, das Kochwasser abgießen und mit frischem Wasser abschrecken. In Basilikum Öl schwenken .
- Die Nudeln mit der Guacamole in einer Pasta-Schale vermengen, die geviertelten Tomaten darüber legen und mit dem Pesto als Topping servieren.