

Spaghetti mit cremiger Avocado

(schnelles Hauptgericht für 2 Personen oder Vorspeise für 3-4)

Zutaten

250g Spaghetti (trocken)

2 Knoblauchzehen

**kl. Bund Basilikum
oder Bärlauch**

1 Zitrone (Bio bzw. Schale!)

1 reife Avocado

1 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Im großen Nudeltopf Wasser aufkochen und dann salzen für die Nudeln.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Basilikum waschen und quer in feine Streifen schneiden (*Alternativ **Bärlauch** und 1 Zehe Knoblauch nehmen*)

Von der **Zitrone** einige **Zesten** abreiben und **Schalenabrieb zur Seite** stellen. Die Hälfte der Zitrone auspressen und den **Saft** zur Seite stellen.

Avocado halbieren und das **Fruchtfleisch** in einen Mixbecher geben.

Zitronensaft, Öl und **Knoblauchwürfel** in den Mixbecher dazugeben und mit dem Pürierstab glatt pürrieren. Evtl. 1-2 EL Wasser zugeben, wenn zu dick. Dann mit **Salz, Pfeffer** abschmecken.

Basilikumstreifen/Bärlauchstreifen zugeben und untererrühren NICHT mixen!

Pasta bissfest al dente kochen.

Wenn gar, abgießen und in den Topf zurück geben.

Avocado-Creme dazugeben und alles gut Mischen.

Beim Anrichten und je nach Geschmack einige **Zitronenzesten** darüber geben (vorsichtig dosieren)
Mit grobem Pfeffer, Basilikum/Bärlauch-Streifen und einem TL Olivenöl dekorieren...