



-  VEGETARISCH
-  PERSONEN
-  LEICHT
-  30 MIN

## Pasta mit Avocado Pesto

### EINKAUFSLISTE:

- ½ Pack. Linguine
- 1 Avocado
- 9 EL Pinienkerne
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Saft einer Zitrone
- 1 Knoblauchzehen
- 200 g Cocktailtomaten
- 15 g Parmesan
- Salz und Pfeffer

### Kategorie: ABENDESSEN

Die Nudeln nach Packungsanleitung im Wasser kochen.

Inzwischen die Avocados, Pinienkerne, den Basilikum, Olivenöl, Saft und Knoblauchzehen in einen Mixer geben und gut pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abtropfen und im Avocado-Pesto wälzen.

Die Cocktailtomaten halbieren.

Die Linguine gleichmäßig auf die Teller aufteilen und die Cocktailtomaten sowie der Parmesan über den Nudeln verteilen.



Rezept von trytrytry für Gerolsteiner.