



Avocado-Hirtenkäse-Spaghetti mit Rucola und Rosinentopping

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Schalotten 2 St.

Rosinen 50 g

Bio Limetten 1 St.

Rucola 100 g

Avocado 2 St.

Balsamicoessig, hell 2 EL

Zucker

Hirtenkäse 300 g

Olivenöl 3 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

Spaghetti 500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, SILVERCREST

Stabmixer/ Pürierstab

1. In einem großen Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Rosinen ebenfalls fein würfeln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Rucola waschen, trocken schleudern und grob klein zupfen. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen.
2. In einer Schüssel Schalotten- und Rosinenwürfel mit Balsamicoessig vermengen, mit Salz und Zucker abschmecken und beiseitestellen. In einem hohen Gefäß Avocado, die Hälfte vom Rucola, Hirtenkäse, 2 EL Limettensaft und 3 EL Olivenöl mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Spaghetthi im kochenden Salzwasser ca. 5 Min. al dente garen, danach in ein Sieb abgießen und dabei 1 Tasse Kochwasser auffangen. Nudeln und Avocadosauce im Topf mischen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas vom Kochwasser zugeben, und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Avocado-Hirtenkäse-Spaghetti auf Tellern anrichten, mit restlichem Rucola garnieren, mit der Schalotten-Rosinen-Mischung bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	913 kcal
Kohlenhydrate	116 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	37 g