Spaghetti mit gerösteten Pinienkernen, Avocado und Basilikum

Zeit gesamt 25min

Zubereitungszeit 25min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zitronen	1 St.
Schalotten	1 St.
Rosinen	40 g
Balsamicoessig, hell	1 TL
Salz	
Zucker	
Pinienkerne	2 EL
Basilikum, frisch	20 g
Avocado	2 St.
Frischkäse, natur	150 g
Olivenöl	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Spaghetti	500 g

Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Schalotte halbieren, schälen und sehr fein würfeln. Rosinen ebenfalls sehr fein würfeln. In einer Schüssel Schalotten- und Rosinenwürfel mit Balsamicoessig vermengen, mit Salz und Zucker abschmecken und beiseitestellen.

2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Pinienkerne darin ca. 2 Min. goldbraun rösten. Grob hacken und zur Schalotten-Rosinen-Mischung geben.

3. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Avocado halbieren, entkernen und Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus der Schale lösen. In einem hohen Gefäß Avocado mit Frischkäse, der Hälfte des Basilikums, 2 EL Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt beiseitestellen.

4. In einem Topf ca. 5 l Salzwasser aufkochen. Spaghetti im siedenden Salzwasser ca. 9 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, dabei etwa 1 Tasse Kochwasser auffangen und kurz abtropfen lassen.

5. Spaghetti tropfnass im Topf mit der Avocadosauce vermengen. Nach Belieben Kochwasser zugeben, Rosinen-Schalotten-Pinienkern-Mischung untermengen und mit Basilikum garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	775 kcal
Kohlenhydrate	114 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	28 g