



Pasta mit Avocadopesto und getrockneten Tomaten

🕒 20–30 Min   

Zubereitung

- 1 Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten und beiseitestellen.
- 2 Für das Pesto die Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Basilikum waschen und Blätter abzupfen. Knoblauchzehe schälen und grob hacken. Avocado, Basilikum, Knoblauch und einen TL Kotányi italienische Kräuter gemeinsam mit dem Olivenöl fein pürieren, mit dem Saft der halben Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Pasta nach Packungsanleitung al dente kochen.
- 4 Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und $\frac{2}{3}$ der Tomaten in das Pesto einrühren.
- 5 Pasta abgießen und in der Schüssel mit dem Pesto vermischen. Auf Tellern anrichten, mit den Pinienkernen und den restlichen getrockneten Tomaten garnieren und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Linguine
2 Stk.	Avocados
80 g	Getrocknete Tomaten
40 g	Pinienkerne
20 g	Frisches Basilikum
1 Stk.	Knoblauchzehe
0,5 Stk.	Zitrone
3 EL	Olivenöl
1 TL	♦ Italienische Kräuter
1 Prise	♦ Himalayasalz
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

