

Паста с соусом песто с авокадо и вялеными помидорами

20–30 Мин.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

500 г	Лингуине
2 шт.	Авокадо
80 г	Вяленые помидоры
40 г	Кедровые орехи
20 г	Базилик свежий
1 шт.	Зубчик чеснока
0.5 шт.	Лимон
3 ст. л.	Оливковое масло
1 ч. л.	Приправа без добавления соли Classic
1 щепотка	Гималайская соль поваренная с йодом
1 щепотка	Перец черный горошек

Способ приготовления

1. Доведите подсоленную воду до кипения. Обжарьте кедровые орехи в сухой сковороде с антипригарным покрытием до золотистого цвета и отложите в сторону.
2. Как приготовить соус песто: разрежьте авокадо пополам, удалите косточки и положите мякоть в миску. Вымойте базилик и сорвите листья со стебля. Очистите и измельчите зубчик чеснока. Смешайте авокадо, базилик, чеснок и 1 ч. л. приправы Veggy без добавления соли Classic с оливковым маслом, затем приправьте по вкусу соком половины лимона, солью и перцем.
3. Приготовьте пасту аль денте в соответствии с инструкциями на упаковке.
4. Нашинкуйте вяленые помидоры и добавьте две трети помидоров в соус песто.
5. Смешайте пасту с соусом песто. Перед подачей украсьте кедровыми орехами и оставшимися вялеными помидорами.