



Паста с соусом песто с авокадо и вялеными помидорами

⌚ 20—30 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 г	Лингуне
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

- 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.

