



Паста с песто от авокадо и сушени домати

🕒 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Оставете подсолена вода да заври. Препечете кедровите ядки в сух незалепащ тиган до златистокафяво и сложете настрана.
- 2 За да направите пестото: Нарежете авокадото наполовина, отстранете костилката и поставете месестата част в купа. Измийте босилека и откъснете листата. Обелете и нарежете на едро скилидката чесън. Смесете авокадото, босилека, чесъна, сока от половин лимон и една ч.л. Рустикана Kotányi със зехтина, след това подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 3 Сгответе пастата според инструкциите на опаковката, докато станат ал денте.
- 4 Нарежете сушените домати на ивици и добавете две трети от доматиите в пестото.
- 5 Изсипете пастата и смесете с пестото в купа. Сервирайте в чинии, гарнирайте с кедровите ядки и останалите сушени домати и сервирайте.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|------------------------|
| 500 g | Лингуини |
| 2 бр. | Авокадо |
| 80 g | Домати, сушени |
| 40 g | Кедрови ядки |
| 20 g | Босилек, пресен |
| 1 | Скилидка чесън |
| Половин | Лимон |
| 3 с.л. | Зехтин |
| 1 ч.л. | ♦ Рустикана |
| Щипка | ♦ Хималайска сол |
| Щипка | ♦ Черен пипер на зърна |

