

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

Паста с песто от авокадо и сушени домати

20–30 Минути

Подготовка

1. Оставете подсолена вода да заври. Препечете кедровите ядки в сух незалепващ тиган до златистокафяво и сложете настрана.
2. За да направите песто: 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 доматите в песто.
5. Изсипете пастата и смесете с песто в купа. Сервирайте в чинии, гарнирайте с кедровите ядки и останалите сушени домати и сервирайте.