



Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

500 g	Спагети
2 бр.	Лук
2	Скилдки чесън
200 ml	Кокосово мляко
100 ml	Битама сметана
2 бр.	Авокадо
100 g	Бейби спанак, пресен
150 g	Горгонзола
Половин	Лимон
1 с.л.	Доматено пюре
1 с.л.	◆ Куркума, мляна
1 ч.л.	◆ Лютото чили
1 ч.л.	◆ Червен пипер сладък, специален
½ ч.л.	◆ Джинджифил, млян
Щипка	◆ Морска сол
Щипка	◆ Черен пипер на зърна

Спагети с авокадо и горгонзола

⌚ 30–35 Минути ◆ ◆ ◆

Подготвка

- 1 Оставете подсолена вода до заври и вариете пастата според инструкциите на опаковката, докато станат ал денте. Изсипете малко от водата от спагетите и сложете настрана, за да я използвате по-късно.
- 2 Обелете лука и чесъна, нарежете ги на тънко и запържете в 2 с.л. зехтин. Добавете подправките в тигана и запържете за няколко секунди. Използвайте кокосовото мляко, битамата сметана и сока на половин лимон, за да деглазирате тигана веднага. Добавете доматеното пюре и оставете да заври. Подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 3 Нарежете авокадото наполовина, отстраниете костилката и нарежете на филийки. Използвайте лъжица, за да отстраните месестата част от обелката. Загрейте груш тиган с 2 с.л. зехтин и запържете нарязаното авокадо за около 1–2 минути от двете страни до златистокояво.
- 4 Добавете спагетите към соса и разбъркайте, подмятайки ги в тигана. Ако сосът е твърде гъст, добавете малко от водата от спагетите. Разбъркайте бейби спанака и оставете за крамко.
- 5 Сервирайте спагетите в чинии, гарнирайте с авокадото и парченцата горгонзола и подправете със сол и черен пипер на вкус.

