



# Спагети с авокадо и горгонзола

⌚ 30—35 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 500 g   | Спагети                          |
| 2 бр.   | Лук                              |
| 2       | Скилигки чесън                   |
| 200 ml  | Кокосово мляко                   |
| 100 ml  | Бита 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.  | ♦ Люто чили                      |
| 1 ч.л.  | ♦ Червен пипер сладък, специален |
| ½ ч.л.  | ♦ Джинджирил, млян               |
| Щипка   | ♦ Морска сол                     |
| Щипка   | ♦ Черен пипер на зърна           |

- 1 Оставете подсолена вода да заври и варете 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, битата сметана и сока на половин лимон, за да деглазирате тигана веднага. Добавете доматиеното пюре и оставете да заври. Подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 3 Нарежете авокадото наполовина, отстранете костилката и нарежете на филийки. Използвайте лъжица, за да отстраните месестата част от обелката. Загрейте друг тиган с 2 с.л. зехтин и запържете нарязаното авокадо за около 1–2 минути от двете страни до златистокафяво.
- 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 кратко.
- 5 Сервирайте спагетите в чинии, гарнирайте с авокадото и парченцата горгонзола и подправете със сол и черен пипер на вкус.

