



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.	♦ Джинджифил, млян
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- 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.
- 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.
- 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.
- Добавете спагетите към соса и разбъркайте, подмятайки ги в тигана. Ако сосът е твърде гъст, добавете малко от водата от спагетите. Разбъркайте бейби спанак и оставете за кратко.
- Сервирайте спагетите в чинии, гарнирайте с авокадото и парченцата горгонзола и подправете със сол и черен пипер на вкус.

