



Tészta avokádópestóval és aszalt paradicsommal

🕒 20–30 Perc 🍴 🍴 🍴

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

🍴 = Kotányi Produkte

500 g	Linguine
2 db	Avokádó
80 g	Aszalt paradicsom
40 g	Fenyőmag
20 g	Friss bazsalikom
1 db	Gerezd fokhagyma
0.5 db	Citrom
3 ek.	Olívaolaj
1 tk.	🍴 archive: Veggy Classic fűszerkeverék
1 csipet	🍴 Himalája só
1 csipet	🍴 Feketebors, egész

- 1 Forraljunk egy nagy edényben sós vizet. Pirítsuk aranybarnára a fenyőmagot egy tapadásmentes serpenyőben, majd tegyük félre.
- 2 A pesto elkészítése: Vágjuk félbe az avokádót, távolítsuk el a magját, és kanalazzuk a húsát egy tálba. Mossuk meg a bazsalikomot és szedjük le a leveleit. Hámozzuk meg és vágjuk nagyobb darabokra fokhagymát. Pürésítsük az avokádót a bazsalikommal, a fokhagymával, egy teáskanál Kotányi Veggy Classic fűszerkeverékkel és az olívaolajjal, sózzuk és borsozzuk, majd adjuk hozzá egy fél citrom levét.
- 3 Főzzük a tésztát al dentére a csomagoláson lévő utasítások szerint.
- 4 Vágjuk csíkokra az aszalt paradicsomot, és keverjük a kétharmadát a pestóhoz.
- 5 Egy tálban keverjük össze a pestót a tésztával. Szedjük tányérokra, és díszítsük fenyőmaggal és a maradék aszalt paradicsommal.

