



Avocado-Spaghetti mit Tomaten

Zutaten:

300 g Spaghetti	3 EL Olivenöl
2 Avocados	250 g Dattel-Tomaten
1 Limette (Abrieb und Saft)	1 Schalotte
1 handvoll frischer Basilikum	Chiliflocken, Salz, Pfeffer
2 EL Sahne	etwas Parmesan

Zubereitung:

1. Stellt für die Nudeln zuallererst einen Topf mit Wasser auf den Herd und bringt das Wasser zum Kochen. Viertelt die Tomaten, schneidet die Schalotte in kleine Würfel und stellt das Gemüse zur Seite.
2. Halbiert und entkernt die Avocados. Das Fruchtfleisch könnt Ihr mit einem großen Löffel aus der Schale heben. Gebt es in einen Rührbecher. Fügt 2 EL Olivenöl, Saft und Abrieb der Limette und die Sahne hinzu. Püriert alles fein bis das Ganze eine cremige Konsistenz annimmt. Schmeckt die Avocado-Creme mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken ab.
3. Sobald das Wasser kocht, könnt Ihr die Nudeln ins Wasser geben und gar kochen.
4. In der Zwischenzeit bratet Ihr die Schalotten mit einem Esslöffel Olivenöl an und gebt die Tomaten hinzu. Nach etwa 5 Minuten sind sie fertig.
5. Gießt die Nudeln ab und fangt dabei das Nudelwasser auf. Davon gebt Ihr 5 EL zu der Avocado-creme. Anschließend könnt Ihr die Nudeln mit der Avocadocreme vermengen und die Tomaten dazu servieren. Streut noch etwas Parmesan drüber und lasst es Euch schmecken.