

PORTIONEN: 4 VORBEREITUNG: 10 MIN KOCHZEIT: 15 MIN

ZUTATEN

400g GF Spaghetti
1 gr. reife Avocado
Handvoll Basilikumblätter
2-3 Zehen Knoblauch
2 EL Olivenöl
10 Cocktailtomaten
20g Pinienkerne
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten
- 2. Avocado, Basilikum, Pinienkerne, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab zu einem Pesto pürieren
- 3. Die Spaghetti nach Packungsanweisung kochen (eher 1 Minuten weniger)
- 4. Tomaten vierteln und in der Pfanne währenddessen anschwitzen
- 5. Das Pesto sowie die Nudeln ebenfalls in die Pfanne geben, vermengen und noch ein paar Minuten heiß werden lassen

TIPP

Wer mag kannst statt der Pinienkerne auch Cashewkerne verwenden und zum Schluss noch Parmesan über die Nudeln geben.

Hebe ein paar der Basilikumblätter zum dekorieren auf!

