

15 Minuten Avocado Nudeln

Zutaten:

Schmid's No 1 Spiralen
ein paar reife Kirschtomaten
1 Kugel Mozzarella
1 Avocado
1 Zitrone
Pinienkerne
Olivenöl
Gewürze und Kräuter nach Wahl



Zubereitung:

Schneide die Tomaten und den Mozzarella klein und marinieren alles ein paar Minuten in Olivenöl und Salz. So kommen die Aromen so richtig zum Vorschein. Setze nun den Topf mit den Nudeln Wasser auf und koche die Schmid's No 1 Spiralen. Nebenbei röstest du die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl an. Gib das innere der Avocado zusammen mit dem Saft der Zitrone in ein Gefäß. Jetzt kannst du nach Belieben würzen. Wenn du es simpel magst, kannst du nur Salz und Pfeffer hinzugeben. Wer möchte, kann aber gerne noch Knoblauch, Basilikum und andere Gewürze verwenden. Püriere nun alles durch. Wenn die Masse zu dick ist, kannst du noch etwas Wasser hinzugeben.

Je nachdem was du lieber magst, kannst du das nun alles kalt als Salat essen oder du nutzt die Avocadocreme als eine Art Pesto. Gib die Avocadocreme über die Spiralen, gib nun die marinierten Tomaten mit dem Mozzarella hinzu und streue die angerösteten Pinienkerne darüber. Fertig sind deine super schnellen leckeren Avocado Nudeln 🍴