



## *Spaghetti mit Avocadosauce*

Spaghetti liebt fast jeder, doch die meisten bleiben eher bei Klassikern wie Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese. Wie wäre es mit ein bisschen Abwechslung? Avocadosauce ist gesund, cremig und extrem lecker!

### **Zutaten (für 4 Portionen)**

2 reife Avocados  
2 Knoblauchzehen  
etwas Zitronensaft  
3 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
150g Cocktailtomaten  
400g Spaghetti  
Salz, Pfeffer, Muskat

### **Zubereitung**

1. Halbiere die Avocado und löse das Fruchtfleisch heraus. 1/3 der Avocado pürierst die zusammen mit 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen und 1 TL Senf (du kannst sie auch mit der Gabel zerdrücken).
2. Nutze die anderen 2/3 der Avocado und schneide sie in Würfel. Beträufle sie mit etwas Zitronensaft.

3. Koche nun die Spaghetti, so wie auf der Verpackung steht. Manche mögen es „al dente“, bei anderen wiederum muss die Spaghetti sehr weich sein.

4. Mische nun die Avocadosauce, die Spaghetti und die halbierten Cocktailtomaten zusammen. Würfe sie mit Salz und Pfeffer.

**Tipp:** Gib etwas Nudelwasser zu den Spaghetti. So werden sie cremiger und schmecken besser.

**Viel Spaß beim Nachmachen!**

