

heute gibt es...

## Avocado-Tomaten-Pasta



### **Zutaten: (für 2 Personen)**

- 180g Fusilli (oder jede andere Art von Pasta)
- 1 reife Avocado
- 6 Basilikumblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 1 kleine Chilischote
- 50ml Milch
- 2 1/2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
2. In der Zwischenzeit die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in eine Schüssel geben. Falls erwünscht, kann etwas der Avocado zum Dekorieren zur Seite getan werden.
3. Basilikumblätter, zwei gepresste Knoblauchzehen und 1 EL Olivenöl zur Avocado dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer pürieren.
4. Die Tomaten entkernen und in Würfel, die Chilischote fein in Ringe schneiden.
5. Das restliche Olivenöl in eine Pfanne kurz erhitzen, eine gepresste Knoblauchzehe, die Tomatenwürfel und den Chili hinzugeben und kurz bei mittlerer Hitze anbraten.
6. Das Avocadopüree und die Milch dazugeben und alles gut vermischen.
7. Die fertig gekochten Nudeln werden nun in die Pfanne gegeben, untergerührt und warm serviert. Falls ihr Avocado zum Dekorieren beiseite gestellt habt, diese nicht vergessen ☐



