

Avocadopesto mit Linsenpasta



ZUBEREITUNG

Übergiessen Sie die getrockneten Tomaten mit kochendem Wasser und stellen Sie diese beiseite. Kochen Sie die Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser, bis sie al dente ist.

Schneiden Sie die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel. Geben Sie 2 EL Olivenöl in eine Pfanne und dünsten Sie beide Zutaten so lange an, bis sie glasig sind.

Waschen Sie den Koriander und hacken Sie ihn grob.

Entfernen Sie den Kern der Avocado und geben Sie das Avocadofruchtfleisch zusammen mit dem Zitronensaft, Knoblauch und Zwiebeln sowie dem Koriander, Salz und Pfeffer in den Hochleistungsmixer und mixen Sie alles zu einer feinen Masse.

Giessen Sie die getrockneten Tomaten ab und schneiden Sie diese in kleine Würfel. Unter die Sauce heben. Die Sauce nach Belieben verfeinern und abschmecken und zur Pasta servieren.

ZUTATEN

für 4 Personen

800 g Linsenpasta

20 g getrocknete
Tomaten

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

4 Olivenöl

½ Saft von Zitrone

1 TL rosa Pfeffer

3 Avocado, weich

1 Bund frischer Koriander

Arbeitszeit:

25 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk