Avocado Pasta.

20 Min. Vorbereitung | **20 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

160	g	vegane Nudeln nach Belieben
		Salz
2	TL	gehobelte Mandeln (von Puda)
1,0		Zwiebel(n)
0,50		Knoblauchzehe(n)
250	g	Champignons
2	TL	Olivenöl
		Pfeffer
1,0		reife Avocado(s)
2	TL	Zitronensaft, frisch gepresst
6		Stiele Basilikum
8		Kirschtomaten

Zubereitung:

1. Als Erstes: Topf mit Wasser auf den Herd setzen, Salz dazu und sobald es kocht, die Nudeln darin nach Packungsanweisung „al dente" kochen.
2. Mandeln in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie beginnen zu duften und leicht bräunen, dann sofort herausnehmen.
3. Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden.
4. Die Pilze säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze ca. 5 Min. kräftig anbraten. Dabei immer wieder wenden, damit möglichst viel Wasser verdampft. Kurz vor Ende der Garzeit Zwiebel- und Knoblauchstückchen zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die duftende Mischung vom Herd nehmen.
5. Derweil kümmerst du dich schon um die Soße: Das Fruchtfleisch der Avocado löst du aus der Schale und lässt es in einen hohen Mixbecher oder einen Standmixer plumpsen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und – bis auf ein paar Blättchen für die Deko – ab damit zur Avocado. Nun gesellen sich noch der Zitronensaft und ein Schuss Nudelkochwasser dazu und dann gib Power! Alles cremig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Kirschtomaten waschen und halbieren.
7. Jetzt geht's ratzfatz: Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und im Topf mit der Soße mischen. Die halbierten Tomaten dazugeben. Pasta auf Tellern anrichten und die Pilze darauf verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und mit Basilikum garnieren. Buon appetito!

PENNY.