

Zucchini- Spaghetti mit Avocado- Pesto



200 g Pasta, vorzugsweise Linguine
1 kleine Zucchini ca. 250 g

1 Eßl. Butterschmalz
30 g Pinienkerne

2 Knoblauchzehen
40 g Babyspinat oder Babymangold
4 Stängel Basilikum

1 reife Avocado

3 EL Zitronensaft
4 EL Olivenöl

Meersalz
Pfeffer

2- 3 EL grob geriebenen Parmesan

Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum kochen bringen.

zugeben und bissfest kochen.

mit dem Spiralschneider in Spaghettiform schneiden und mit

in einer Pfanne kurz goldbraun anschwelen.

ebenfalls in einer Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, und abkühlen lassen.

für das Pesto schälen.

waschen und vorsichtig trocken tupfen.

ebenfalls waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.

Waschen, halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in den Stabmixer geben. Knoblauch, Spinat, zweidrittel des Basilikums sowie und

Olivenöl mit ca. 25 g Pinienkernen pürieren. anschließend mit

und

würzen und abschmecken. Die gegarte Pasta in einen Durchschlag abgießen und tropfnass zurück in den Topf geben. Das Avocadopesto untermischen.

Die Pasta mit den Zucchini spaghetti auf einem Teller anrichten, restliche Pinienkerne, Basilikum und dem

bestreuen und direkt servieren.