

Hauptmahlzeit / Abendessen / super schnell /

Tagliatelle mit Avocado, Shitakepilzen & Speck

Ich bin verrückt nach Avocados. Ich esse sie auf Brot, als Dip, im Salat und nun auch als Pastasauce. Ich liebe die cremige Textur der Avocados, die hier als Pastasauce fast schon an eine Sahnesauce erinnert. Nur viel gesünder! Zusammen mit den knusprigen Speckwürfeln und den Shitakepilzen ergibt das Ganze eine wirklich tolle Kombination, die nicht nur mich, sondern auch meine Freunde begeistert hat, für die ich dieses Gericht gekocht habe. Also, wer mal weg von der obligatorischen Tomaten- oder Sahnesauce möchte, sollte dringend die Avocadosauce ausprobieren. Ihr werdet es nicht bereuen. Versprochen!

Zutaten für 2 Portionen

- 400 gr - Tagliatelle
- 50 gr - Schinkenspeck
- 100 gr - Shitakepilze

Zutaten für die Sauce

- 2 - Avocado
- 30 gr - Basilikum
- 2 EL - Pinienkerne
- 1 - Zitrone
- 1 EL - Olivenöl
- 1 - Knoblauchzehe
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Um die Avocadosauce zuzubereiten, werden zunächst die Pinienkerne kurz in einer Pfanne geröstet.
2. Die Avocados schälen, den Kern entfernen und in eine Küchenmaschine geben. Die Pinienkerne, Basilikum, den Saft der Zitrone, das Olivenöl, den Knoblauch, sowie Salz und Pfeffer mit hineingeben und für ca. 1-2 min mixen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
3. Die Speckwürfel in einer Pfanne braten, ebenso wie die Shitakepilze.
4. Die Tagliatelle nach Anleitung al dente kochen und das Wasser gut abtropfen lassen.
5. Die Avocadosauce zu der Pasta geben und gut verrühren.
6. Die Pasta auf zwei Teller anrichten und die Speckwürfel und die Shitakepilze gleichmäßig auf die Pasta geben.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia