Nah&Frisch

Römerquelle Professional

Spaghetti à la Guacamole

Hauptspeise Nudelgerichte Sommer Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Nudeln in Salzwasser al dente kochen, abseihen und mit einem Schuss Olivenöl vermischen, damit sie nicht zusammenkleben. Frühlingszwiebel waschen und in schräge Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Avocado schälen. Tomaten waschen, Strunk entfernen. Beides in mundgerechte Stücke schneiden. Korianderblätter waschen und abzupfen.
Olivenöl erhitzen. Jungzwiebel und Knoblauch darin ansautieren, anschließend Tomaten und Avocado sehr kurz mitbraten. Die gekochten Nudeln beifügen. Spaghetti à la Guacamole mit Limettensaft, Korianderblätter, gehackter Chili, Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.
Tipp: Wenn gerade kein frischer Koriander zur Verfügung steht, dann rundet auch Minze den Geschmack perfekt ab!
Schon probiert? Römerquelle Mojiterl – ein idealer Begleiter zur leichten, sommerlichen Küche – mit der Kombination aus Muskateller und Römerquelle Emotion Limette Minze Limited Edition speziell zu diesem Rezept!

ZUTATEN

- 500 g Spaghetti
- 2 Avocado
- 3 Tomaten
- 3 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 1 Bund Koriandergrün
- 1/2 Schote Chili
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Olivenöl (extra vergine)