

Nudeln mit Avocado

ein Rezept von Sebastian Dickhaut

Avocado wird mit gesalzenen Zwiebeln, Petersilie & Zitrusaft verrührt und mit frischen Nudeln serviert. Geht schnell und mögen alle – wenn sie nichts gegen Avocado haben.

Für 4 Personen

Menge	Zutat	Vor- und Zubereitung
1	rote Zwiebel	- halbieren, schälen und quer in feine Streifen schneiden. In eine kleine Schüssel geben
½ TL 1 Prise	Salz schwarzer Pfeffer	- mit der Zwiebel verrühren und 5 Minuten stehen lassen
1 Bund	glatte Petersilie	- waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Zu den Zwiebeln geben
1 1	Orange Limette	- auspressen und den Saft zu den Zwiebeln geben
4 EL	Olivenöl	- zu den Zwiebeln rühren
1	reife Avocado	- am Stein entlang halbieren und diesen entfernen. Hälften aus den Schalen lösen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese in Würfel schneiden
4 l 4 TL	Wasser Salz	- in einem großen Topf auf höchster Stufe (9) zugedeckt aufkochen - er sollte zu ¾ gefüllt sein
500 g	Spaghetti, Linguine oder andere dünne Bandnudeln	- ins kochende Wasser geben, verrühren und bei mittlerer Hitze (7) offen kochen lassen, bis sie bissfest sind - Nudeln in ein großes Sieb abgießen, dabei einen Schluck Kochwasser im Topf lassen. Nudeln mit Avocado zurück in den Topf geben, gut mischen und abschmecken. Sofort servieren