



Spaghetti mit Avocado - Zitronen - Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Fleischlos - stimmig - abwechslungsreich für jeden Tag, schnell und einfach, preiswert

Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 1 kleine, reife Avocado, entkernt, Fruchtfleisch in Würfeln
- 125 g fettarme Sahne
- 75 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- Saft 1 Zitrone, Schale heiß abwaschen, in hauchdünnen Streifen
- 1 kleine, gedrückte Knoblauchzehe
- ½ kleine, getrocknete Chilischote, gemahlen
- 1 El glatte Petersilie, grob gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sahne, den Frischkäse, der gedrückten Knoblauchzehe, Chili und die Hälfte der Zitronenschale erhitzen, etwas „ausziehen“ lassen.

Schritt2

Den Knoblauch wieder entfernen, Zitronensaft dazu geben,

Schritt3

würzen - abschmecken.

Schritt4

Zeitgleich die Spaghetti nach Packungsanweisung „bissfest“ kochen, abschütten, gut abtropfen lassen.

Schritt5

Mit den Avocadowürfeln zur Sauce geben, mengen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit der restlicher Zitronenschale bestreuen, etwas frischen Pfeffer darüber reiben und mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** abwechslungsreich, avocado, fleischlos, frischkäse, für jeden tag, Hauptgericht, preiswert, sahnig, schnell und einfach, vegetarisch, zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-avocado-zitronen-sauce/>