



# Spaghetti mit fruchtig scharfer Ingwer-Avocado-Soße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell für jeden Tag, fleischlos unverfälscht, preiswert

## Zutaten

- 250 g Bio - Hartweizengrieß Spaghetti
- 300 ml Hühnerbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 1 vollreife, aber feste Avocado in Würfeln
- 1 kleine Chilischote in recht kleinen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Knoblauchzehe in feinen Würfeln
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 El Olivenöl
- 2 vollreife Tomaten ohne Haut und Kerne in groben Würfeln
- 4 El guter Tomatenketchup
- 1 gehäufte El frischer, geriebener Ingwer
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, etwas Nelkenpfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Chili in Olivenöl, 1 - 2 min. glasig anschwitzen, die

Tomaten - und Avocadowürfel dazu geben. 4 - 5 min. dünsten lassen; die Gewürze, den Zitronenabrieb und den Ketchup dazu geben. Mit der Hühnerbrühe aufgießen und weitere 5 - 6 min. einkochen lassen, nachschmecken.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Die „bissfest“ gekochten Spaghetti abgießen und in einem tiefen Teller portionieren, anrichten.

#### **Schritt6**

Die fruchtig-scharfe Ingwer - Avocadosoße in die Mitte geben, gern hobele ich dünne Parmesan Späne darüber und reiche dazu einen knackig frischen, bunten Marktsalat.

**Rezeptart:** Nudelrezepte **Tags:** avocado, einfach und schnell, ingwer, spaghetti

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-fruchtig-scharfer-ingwer-avocadososse/>