Avocado-Hirtenkäse-Spaghetti mit Rucola und Rosinentopping

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Schalotten	2 St.
Rosinen	50 g
Bio Limetten	1 St.
Rucola	100 g
Avocado	2 St.
Balsamicoessig, hell	2 EL
Zucker	
Hirtenkäse	300 g
Olivenöl	3 EL
Pfeffer, schwarz	
Spaghetti	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, großer Topf mit Deckel, Pürierstab

1. In einem großen Topf ca. 5 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Schalotten halbieren, schälen und fein würfeln. Rosinen ebenfalls fein würfeln. Limette halbieren und den Saft auspressen. Rucola waschen, trocken schleudern und grob klein zupfen. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen.

2. In einer Schüssel Schalotten- und Rosinenwürfel mit Balsamicoessig vermengen, mit Salz und Zucker abschmecken und beiseitestellen. In einem hohen Gefäß Avocado, die Hälfte vom Rucola, Hirtenkäse, 2 EL Limettensaft und 3 EL Olivenöl mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Spagetthi im kochenden Salzwasser ca. 5 Min. al dente garen, danach in ein Sieb abgießen und dabei 1 Tasse Kochwasser auffangen. Nudeln und Avocadosauce im Topf mischen. Je nach gewünschter Konsistenz etwas vom Kochwasser zugeben, und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Avocado-Hirtenkäse-Spaghetti auf Tellern anrichten, mit restlichem Rucola garnieren, mit der Schalotten-Rosinen-Mischung bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	913 kcal
Kohlenhydrate	116 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	37 g