

Avocado Spaghetti

Zubereitung

Salzwasser zum Kochen bringen und Spaghetti bissfest garen.

Avocado schälen danach die Hälfte mit Zitronensaft pürieren und die andere Hälfte klein würfeln.

Pinienkerne und Basilikum fein hacken und zu der Avocado dazu geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Spagetti mit geschnittener Chili und Olivenöl vermengen.

Avocado dazugeben und kurz erwärmen danach abschmecken und servieren.

Zutaten für 8 Personen (Voessen)

| | |
|--------|----------------|
| 500 g | Spaghetti |
| 3 | Avocado |
| 50 g | Pinienkerne |
| 50 g | Basilikum |
| 2 Stk. | Rote Chili |
| 150 ml | Olivenöl |
| | Zitronensaft |
| | Salz / Pfeffer |

Axel Rüdlin

Ein Mann für die Berge! Axel Rüdlin hatte in St. Moritz viel Erfolg, gibt jetzt in Gstaad Vollgas - als neuer Chef im «Park Gstaad».

