




# Nudelsalat mit Avocado.



 **25 Min.**  
Vorbereitung

 **25 Min.**  
Gesamtzeit

 **einfach**  
Aufwand

Nährwerte pro Portion: 709 kcal | 14 g Eiweiß | 39 g Fett | 62 g Kohlenhydrate

Zutaten für:	Portion(en)	Zubereitung:
g Erbsen, TK (z.B. Naturgut)	<b>1</b>	Erbsen in einem Sieb auftauen lassen.
Salz	<b>2</b>	Wasser mit Salz zum Kochen bringen und die Pasta darin nach Packungsangaben bissfest garen, dann abgießen.
g Fusilli (z.B. San Fabio)	<b>3</b>	Währenddessen die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten und anschließend auf einem Teller abkühlen lassen.
g Pinienkerne (z.B. Simply Sunny)	<b>4</b>	Die Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln und zusammen mit der Mayonnaise in einen Mixbecher füllen.
Avocado(s)	<b>5</b>	Basilikum und Erbsen hinzufügen – ein wenig von beidem für die Deko zurückbehalten. Alles mit dem Pürierstab cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
g Mayonnaise		
g Basilikum		
Pfeffer		

auf 2. Seite geht es lecker weiter

# Nudelsalat mit Avocado.

2. Seite / es geht lecker weiter

## Zubereitung:

- 6 Pasta mit dem Avocado-Mayo-Dressing vermengen und auf Tellern anrichten.
- 7 Pinienkerne über die Pasta streuen. Nach Belieben mit Basilikumblättchen, Erbsen und Mayonnaise toppen.



QR-Code scannen und weitere  
Rezepte entdecken!

