

Rezept

Fusilli mit Avocadosauce

Ein Rezept von Fusilli mit Avocadosauce, am 17.06.2024

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	1 kleine Knoblauchzehe
1 frische Chilischote	1 reife Avocado
2 EL Limettensaft	80 ml Gemüsebrühe (Instant)
250 g Fusilli	Salz
1/2 Bund Koriander	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Für die Fusilli 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Chili putzen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln.
2. Die Avocado längs halbieren. Den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Mit den Frühlingszwiebeln, dem Knoblauch, der Chili, dem Limettensaft und der Gemüsebrühe fein pürieren.
3. Die Fusilli in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Den Koriander waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Unter die Avocadosauce rühren und diese mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Die Fusilli in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Nudeln in einer Schüssel mit der Sauce mischen und sofort servieren.