

Rezept

Spaghetti mit Avocado und Kaviar

Ein Rezept von Spaghetti mit Avocado und Kaviar, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 kleine Orange | 1 schön reife Avocado |
| 500 g Spaghetti | Meersalz |
| 1 Bund Schnittlauch | 100 g Forellen- oder Lachskaviar |
| 4 EL Olivenöl | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen. Inzwischen die Orange auspressen. Die Avocado von der Spitze her bis zum Stein einschneiden, dann das Messer rundherum am Stein entlangführen, bis sie halbiert ist. Die Hälften gegeneinanderdrehen, sodass sie sich voneinander lösen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale holen, würfeln und mit dem Orangensaft in einer Schüssel mischen.
2. Die Spaghetti und 2 TL Meersalz ins kochende Wasser geben und umrühren. Dann die Spaghetti nach Packungsangabe bissfest garen, dabei immer wieder rühren. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und aufs Brett legen. Das obere Drittel des Bunds abschneiden und neben die unteren zwei Drittel legen. Nun den Schnittlauch in Röllchen schneiden und samt dem Kaviar und dem Olivenöl behutsam mit den Avocadowürfeln vermischen.
3. Ein Nudelsieb in eine große Servierschüssel und diese in die Spüle stellen. 1 Minute vor dem Ende der angegebenen Spaghetti-Garzeit eine Nudel aus dem Wasser fischen und reinbeißen. Ist sie noch etwas hart, kurz weiterkochen und noch mal testen. Hat sie den richtigen Biss, Nudeln ins Sieb schütten. Sieb herausheben, das Kochwasser aus der nun vorgewärmten Schüssel gießen und die tropfnassen Nudeln hineingeben. Die Avocado-Kaviar-Mischung mit zwei Gabeln untermengen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Gleich servieren - ohne Parmesan, bitte!