Fusilli Lunghi mit Avocado-Limette-Pesto

Am Wochenende einmal ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht mit Pasta und Pesto. Bevor am Montag die Asien-Woche beginnt.

Als Hauptzutat verwende ich Fusilli Lunghi.

Und das Pesto bereite ich aus sehr reifen Avocados und Bio-Limetten zu. Letzteres in Bio-Qualität, da ich Schale und Saft der Limetten verwende.

Dazu ein Schuss Olivenöl. Und geriebenen, veganen Hartkäse. Anstelle des sonst verwendeten Parmesans.

Aber auf diese Weise bereite ich sogar ein richtig veganes Gericht zu. Das noch dazu sehr lecker ist.

Wenn man sehr reife Acocados verwendet, braucht man auch keinen Pürierstab, um das Pesto fein zu bekommen. Ein Stampfgerät und eine Schüssel reichen aus.

Das Pesto schmeckt aufgrund der verwendeten Limetten sehr frisch und zitronig. Und die Avocados geben dem Pesto eine sehr sämige Bindung und viel Geschmack.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:731]