Vollkorn-Spaghetti mit Avocado-Aubergine-Rosmarin-Pesto

Sehr würzige und schmackhafte Pasta

Ein Pesto für eine leckerer Pasta ist immer schnell zubereitet. Wenn man die richtigen Zutaten hat.

Avocados eignen sich immer gut für ein Pesto. Diese Fettfrucht verrührt man schnell in der Küchenmaschine und sie ergibt eine sämige, dickflüssige Konsistenz des Pesto.

Aubergine ist auch gut geeignet für ein Pesto. Allerdings ohne die harte Schale, die man vorher entfernt. Verwendet wird nur das weiche, innere Fruchtfleisch.

Zu dem Pesto kommt noch viel frischer Rosmarin hinzu.

Passend zum Pesto, das aufgrund von Avocado und Aubergine leicht bräunlich ist, bereite ich braune Vollkorn-Nudeln zu, und zwar Spaghetti.

Man bekommt also ein Gericht farblich Ton in Ton.

Für 2 Personen

- 350 g Vollkorn-Spaghetti
- 2 reife Avocado
- 1 Aubergine
- viele Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.

Braune Pasta, braunes Pesto

Avocado putzen, schälen und entkernen.

Aubergine ebenfalls putzen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Avocado, Aubergine und Rosmarin in eine Küchenmaschine geben

und fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pesto in den gleichen Topf geben und erhitzen.

Pasta dazugeben und mit dem Pesto vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!