

Pasta mit Avocado-Käse-Sahnesoße

Zutaten:

250 g Spaghetti, 1/2 Avocado, 1 Becher Sahne, 200 g gegartes Putenfleisch, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Muskatnuss Hartkäse (Parmesan oder Pecorino) Tomate und Rucola zum Garnieren

Zubereitung:

Die Sahne mit den Kräutern aufkochen und reduzieren, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebener Muskatnuss würzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung in sprudelndes Wasser geben und garen.

Die ausgehöhlte Avocado und das gegarte Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in der reduzierten Sahnesauce einige Minuten mitköcheln lassen, eventuell noch mal nachwürzen. Spaghetti abgießen, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Reichlich mit dem geriebenen Käse bestreuen und mit frischer Tomate und Rucola garniert servieren. Dazu passt ein Glas gekühlter Weißwein.

Guten Appetit