

# Spaghetti mit Avocado - Zitronen - Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Fleischlos - stimmig - abwechslungsreich für jeden Tag, schnell und einfach, preiswert

## Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 1 kleine, reife Avocado, entkernt, Fruchtfleisch in Würfeln
- 125 g fettarme Sahne
- 75 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- Saft 1 Zitrone, Schale heiß abwaschen, in hauchdünnen Streifen
- 1 kleine, gedrückte Knoblauchzehe
- ½ kleine, getrocknete Chilischote, gemahlen
- 1 El glatte Petersilie, grob gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Sahne, den Frischkäse, der gedrückten Knoblauchzehe, Chili und die Hälfte der Zitronenschale erhitzen, etwas „ausziehen“ lassen.

### Schritt2

Den Knoblauch wieder entfernen, Zitronensaft dazu geben,

### Schritt3

würzen - abschmecken.

### Schritt4

Zeitgleich die Spaghetti nach Packungsanweisung „bissfest“ kochen, abschütten, gut abtropfen lassen.

### **Schritt5**

Mit den Avocadowürfeln zur Sauce geben, mengen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Mit der restlicher Zitronenschale bestreuen, etwas frischen Pfeffer darüber reiben und mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** abwechslungsreich, avocado, fleischlos, frischkäse, für jeden tag, Hauptgericht, preiswert, sahnig, schnell und einfach, vegetarisch, zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-mit-avocado-zitronen-sauce/>