



Avocado-Ricotta Pasta

Zutaten:

200g Nudeln

2 Avocado

10 Cherrytomaten

4 EL Ricotta

1 EL Sahne

1 EL Petersilie

Salz, Pfeffer zum abschmecken

1 EL Parmesan

Zubereitung:

Die Nudeln kochen und in einem Sieb abgießen.

Die Avocado von Schale und Kern befreien. Eine der beiden Avocados in Stücke schneiden, die andere mit einem Löffel zerdrücken. Mit Ricotta vermengen und mit der Sahne glattrühren. Die Petersilie klein hacken und unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Nudeln mit der Avocadosauce vermengen. Ist die Sauce noch zu dickflüssig, kann sie mit etwas Wasser verlängert werden.

Avocadostücke und Tomaten unterheben.

Auf einem Teller anrichten und mit Parmesan bestreuen.