



Spaghetti mit Grünkohl-Avocado Sauce

Spaghetti mit Grünkohl-Avocado Sauce

50 g Leverno Tomaten getrocknet

300 g Hartweizen-Spaghetti, vegan

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1.5 Teelöffel Salz

150 g Grünkohl

2 Avocado

0.5 Saft einer Zitrone

0.5 Teelöffel Pfeffer

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Spaghetti mit Grünkohl-Avocado Sauce

1.

Getrocknete Tomaten mit kochendem Wasser übergießen und Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen.

Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und feingewürfelte Zwiebel und feingewürfeltem Knoblauch mit Salz unter Rühren bei mittlerer Hitze 3 min. anschwitzen.
Grünkohlblätter von den Stielen zupfen und grob hacken.
In die Pfanne dazugeben und weitere 3min. braten.

Entkernte Avocado mit dem Inhalt aus der Pfanne, dem Zitronensaft, 200 ml Pastawasser und dem Pfeffer fein pürieren.

Getrocknete Tomaten abgießen, würfeln und anschließend zu der Sauce geben.

Spaghetti mit der Sauce mischen und servieren.