



# Spaghetti mit Avocado Pesto und Bacon-Topping



## Rezeptinfo

**Zutaten für 4 Portionen**  
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 3316 kJ, 791 kcal, 79,7 g Kohlenhydrate, 28,7 g Eiweiß, 42,6 g Fett, 135 mg Cholesterin, 6,41 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

## Zubereitung

Pasta mit Avocado, das klingt nach einer mega Kombination, oder? Das finden wir auf jeden Fall, deswegen haben wir Spaghetti mit einem leckeren Avocado-Pesto kombiniert und das Ganze noch mit knusprigem Bacon und Tomaten getoppt. Falls du also auch mega der Avocado- und Pasta-Fan bist, solltest du dieses Rezept unbedingt ausprobieren! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst reibst du den Parmesan. Dann das Fruchtfleisch aus den Avocados löffeln und in ein hohes Gefäß zum Pürieren geben. Den Knoblauch schälen. Jetzt kannst du den Parmesan, den Knoblauch, das Basilikum, etwas Saft und Abrieb der Zitrone sowie das Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chili in das Gefäß dazugeben und alles fein mixen.

### Step 2:

Nu kannst du die Pasta in kochendem Salzwasser al dente garen. In der Zwischenzeit den Bacon in grobe Streifen schneiden und die Tomaten halbieren. Den Bacon in einer Pfanne knusprig braten und zum Schluss für drei Minuten die Tomaten dazugeben.

### Step 3:

Die abgossenen Nudeln mit dem Pesto vermischen und die Bacon-Tomaten-Mischung oben drauf geben. Das Ganze kannst du am besten sofort servieren.

## Zutaten

### Menge

8 Streifen	Salz
2	Bacon
10	Hass-Avocados
½	Kirschtomaten
1 Handvoll	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
60 g	unbehandelte Zitrone
1	Chilipulver
3 bis 4 EL	Basilikum
400 g	Parmesan
	Knoblauchzehe
	Olivenöl
	Spaghetti