

# Spaghetti mit Avocado-Walnuss-Pesto, Riesen-Garnelen

**Für zwei Personen**

**Für die Spaghetti:**

250 g Spaghetti      Salz

**Für das Pesto:**

1 reife Avocado      1 Bund Basilikum      1 Packung Walnüsse

1 Limette      2 EL Sahne      100 ml Olivenöl

Salz      Pfeffer

**Für die Garnelen:**

6 Riesengarnelen      1 rote Chilischote      2 Knoblauchzehen

Olivenöl      Salz      Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 kleine Tomaten

**Für die Spaghetti:**

Die Spaghetti in gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

**Für das Pesto:**

Avocado halbieren, vom Kern befreien, dann das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen.

Limette halbieren und den Saft auspressen.

Fruchtfleisch mit Basilikum, Walnüssen, Limettensaft und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gekochte Nudeln in eine große Pfanne geben und gleichmäßig mit dem Pesto vermengen. Sahne einrühren, erneut gut schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnelen:**

Garnelen waschen, trockentupfen und ggf. entdarmen. Knoblauch abziehen und hacken. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Ebenfalls hacken. Garnelen scharf in einer Pfanne mit Knoblauch, Chili und Öl anbraten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf den Nudeln anrichten.

**Für die Garnitur:**

Tomaten waschen, trockentupfen, halbieren und den Strunk herausschneiden. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jasper Brinkmann am 26. Oktober 2020