Spaghetti mit Avocado, Oliven und Rucola

Zubereitung

1. Naturata Spaghetti in ausreichend Salzwasser al dente garen.

2. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Die Avocados halbieren, den Kern herausnehmen und mit Hilfe eines Löffels das Fruchtfleisch herauslösen. Die Avocadohälften nun in dünne Streifen schneiden.

3. Die Oliven in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen. Die Zitronenschale fein abreiben, danach die Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten und zuletzt die Kirschtomaten mit andünsten.

4. Knoblauchscheiben in Naturata Olivenöl anschwitzen, die gekochten Spaghetti hinzufügen und gut durchschwenken. Nun den Rucola, sowie die Avocadostreifen und Oliven hinzufügen und vorsichtig unterheben. Mit Naturata Meersalz und Pfeffer würzen.

5. Auf vier Teller verteilen und mit den gerösteten Pinienkernen und Zitronenabrieb bestreuen sowie mit den Cocktailtomaten verzieren.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (Für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

etwas	Atlantik Meersalz, fein
6 EL	Olivenöl Italien nativ extra
500 g	Spaghetti, Dinkel hell

Weitere Zutaten

2 Zehen Knoblauch
75 g Rucola
2 Avocado
1 Zitrone
50 g Pinienkerne
150 g Kirschtomaten
235 g Grüne Oliven
Pfeffer