

Italienische, vegane Pasta Guacamole

Zutaten:

- 400 g Nudeln nach Wahl
- 2 reife Avocados
- 30 g Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Hefeflocken
- Salz
- 2 EL pflanzliche Milch
- 2-3 EL Cashewmus
- Kirschtomaten
- Mais
- geröstete Pinienkerne



Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanleitung kochen.

Avocados halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Mit allen weiteren Zutaten für die Guacamole pürieren und mit Salz abschmecken. Etwas pflanzliche Milch hinzugeben, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.

Toppings nach Belieben zubereiten, z.B. gegrillte Kirschtomaten, gebratener Mais oder geröstete Pinienkerne.

Sobald die Nudeln gekocht sind, das Kochwasser abgießen und mit frischem Wasser abschrecken.

Die Nudeln mit der Guacamole vermengen und auf einem Teller mit Toppings servieren.