

Pasta mit Avocado und Schafskäse



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Bandnudeln	400 g
Avocados/Avokados	2 Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	2 Pkg.
Olivenöl	5 Esslöffel
Knoblauchzehen	1 Stk.
Zitronensaft	3 Esslöffel
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Avocado schälen.

Feta und die reifen, weichen Avocados in 1x1cm große Würfel schneiden.

Bandnudeln laut Packungsanweisung bissfest kochen. (In Salzwasser)

Feta, Avocado, Pfeffer, Zitronensaft vermengen; Bandnudeln abgießen und mit Feta-Avocadomischung im Kochtopf vermengen. Gut umrühren und auf der noch warmen Herdplatte 1-2 min ziehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1181-Pasta-mit-Avocado-und-Schafskaese.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at