

Mafaldine mit cremiger Avocadosauce

Mafaldine mit cremiger Avocadosauce

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Portionen: 2

Zutaten

1 Pack Goodel Mais & Reis Mafaldine

2 Stück(e) reife Avocado

1 Stück(e) Zitrone, Saft

2 Zehe(n) Knoblauch

2 Esslöffel Olivenöl

1 Prise(n) Salz

1 Prise(n) Pfeffer

optional als Topping: Tomaten, Rucola, ...

Zubereitung

1.

Koche die Goodel nach Packungsanweisung in reichlich

gesalzenem Wasser (bei glutenfreien Nudeln ist 1 l auf 100 g

Nudeln ein guter Richtwert).

2.

Bereite währenddessen die Sauce zu. Halbiere dazu die Avocado, löse das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und gib es in einen Mixer.

3.

Presse den Saft der Zitrone hinzu und drücke den Knoblauch ebenfalls durch eine Presse dazu. Gib zuletzt Olivenöl, Salz und Pfeffer in deinen Mixer und mixe alles zu einer cremigen Sauce.

4.

Gieße die glutenfreien Nudeln ab wenn sie fertig gekocht sind, schrecke sie nicht ab, so haftet die Sauce besser.

5.

Vermenge dann die Nudeln mit der cremigen Avocadosauce und toppe sie, wenn du magst, mit einer kleingeschnittenen Tomate oder knackigem Rucola.