

Spaghetti mit Avocado-Carbonara

Zutaten

- 200 g Spaghetti
- 200 g reife Avocado
- 1 sehr frisches Eigelb
- 2 g Knoblauchzehe(n)
- 2 EL Zitronensaft
- 50 ml Schlagsahne
- 1 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 3 Slightly leveled tablespoons Bacon
- 30 g Parmesan

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
2. Avocado in der Mitte bis zum Kern rundherum einschneiden. Die Hälften vorsichtig vom Kern lösen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben.
3. Eigelb, Knoblauchzehe und Zitronensaft zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Sahne und MAGGI Würzmischung 6 Pizza & Pasta zufügen und unterrühren.
4. Bacon in einer Pfanne ohne fett knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in kleine Stückchen brechen. Parmesan reiben. Die Spaghetti mit der Avocado-Carbonara, Parmesan und Bacon mischen und sofort servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	78 g
Energie	733 kcal
Fett	36 g
Protein	24 g

🕒 15 Minuten

⊕ 2 Portionen