



## Tomaten-Lauch-Pasta mit Speck

und Avocado-Haselnuss-Pesto



ca. 25min



2 Personen

Wenn es um köstliche Kreationen von Pesto geht, haben wir bei Marley Spoon immer den richtigen Riecher: Unsere Zutaten werden schließlich perfekt aufeinander abgestimmt und sorgen regelmäßig für die gewissen Aha-Momente beim Verkosten. Unsere cremige Versuchung aus Avocado und Haselnüssen kombinieren wir heute ganz klassisch mit Basilikum und Käse. Davon können auch die hübschen Casarecce nicht genug bekommen!

## Was du von uns bekommst

- 250g Casarecce <sup>1</sup>
- 1 Packung Baconstreifen
- 1 Stange Lauch
- 250g Kirschtomaten
- 1 Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 20g Basilikum
- 25g blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 109.3g, Eiweiß 28.9g



**1. Bacon anbraten**

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Baconstreifen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten.



**2. Lauch mitbraten**

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In die Pfanne zu dem **Bacon** geben und 5-6Min. mitbraten, bis der **Lauch** weich ist.



**3. Pasta kochen**

Die **Pasta** in das kochende Wasser geben und in 6-8Min. bissfest kochen. Mit einem Messbecher **ca. 200ml Pastawasser** abschöpfen. Die **Pasta** in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



**4. Tomaten braten**

Die **Kirschtomaten** in die Pfanne zu dem **Lauch** geben und unter gelegentlichem Rühren 3-4Min. braten, bis sie aufplatzen, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



**5. Pesto vorbereiten**

Die **Avocado** halbieren und den Kern entfernen. Das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen und in ein hohes Gefäß geben. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Den **Käse** fein reiben. Das **Basilikum samt Stängeln** grob schneiden und mit dem **Knoblauch**, den **Haselnüssen**, **2/3 des Käses**, 1EL Olivenöl und 1TL Essig zu der **Avocado** geben.



**6. Pesto pürieren**

**125ml Pastawasser** in das hohe Gefäß gießen und alles zu einem möglichst feinen **Pesto** pürieren, dabei ggf. löffelweise mehr **Pastawasser** hinzufügen. Die **Pasta** mit dem **Pesto** im Topf vermengen, dann den **Bacon** und das **Gemüse** unterheben. Die **Pasta** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit dem **restlichen Käse** garniert servieren.