



Tomaten-Lauch-Pasta mit Speck

und Avocado-Haselnuss-Pesto



ca. 25min



3-4 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

- 500g Casarecce ¹
- 2 Packungen Baconstreifen
- 2 Stangen Lauch
- 500g Kirschtomaten
- 2 Avocados
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stücke italienischer Hartkäse ⁷
- 40g Basilikum
- 50g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf
- große 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 978kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 108.8g, Eiweiß 28.8g



1. Bacon anbraten

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Pasta** zum Kochen bringen. Die **Baconstreifen** in einer großen Pfanne mit 2EL 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. 300ml 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 **Avocados** 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**, 2EL Olivenöl und 1EL Essig zu der **Avocado** geben.



6. Pesto pürieren

250ml 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.