KIKKOMAN

Rote und grüne Pesto-Nudeln mit Tomate und Avocado

Gesamtzeit **25 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
3.023 kJ / 719 kcal

Fett: **35,8 g** Eiweiß: **22,1 g**
Kohlenhydrate: **76,7 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

350 g	Pasta, z.B. Spaghetti
Für das Avocado-Pesto	
1	große reife Avocado
	Einige Basilikumblätter
1	Knoblauchzehe
30 g	Mandeln
30 g	frisch geriebener Parmesan
2 EL	Olivenöl
	Etwas Zitronen- oder Limettensaft
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
2,5 EL	Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art
Für das Tomaten-Thymian-Pesto	
40 g	eingelegte, getrocknete Tomaten
30 g	frisch geriebener Parmesan
30 g	geröstete Pinienkerne
	Einige Thymianblättchen
2 TL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
0,5 TL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Frisch gemahlener Pfeffer
2,5 EL	Kikkoman süsse Würzsauce Mirin-Art

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für das Avocado-Pesto die Avocado halbieren, den Stein und das Fruchtfleisch herauslösen. Das Basilikum waschen und den Knoblauch abziehen.

Schritt 2

Das Basilikum, den Knoblauch, das Avocadofruchtfleisch, die Mandeln, den Parmesan, das Olivenöl und Zitronen- oder Limettensaft pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer sowie dem Mirin abschmecken.

Schritt 3

Für das Tomaten-Thymian-Pesto die Tomaten, den Parmesan, die Pinienkerne, den Thymian, das Tomatenmark und das Olivenöl pürieren und mit der Sojasauce, Pfeffer und dem Mirin abschmecken.

Schritt 4

Die Pasta nach Packungsanweisung zubereiten und mit den beiden Pestos servieren.