

# Spaghetti mit Avocadosauce

## Zutaten für 2 Personen

- 250g Spaghetti
- 4 Streifen Bacon
- 40g Parmesan
- 1 Avocado
- einige Stängel Petersilie und Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Zitronensaft
- Salz

## Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Den Bacon in Streifen schneiden und anbraten. Parmesan reiben.

Kräuter, Knoblauch, Fruchtfleisch der Avocado und den Zitronensaft in einen Mixbecher geben und pürieren. Mit grobem Salz würzen und die Hälfte des Parmesan einrühren.

Die Nudeln abgießen, dabei 3 EL Nudelwasser in die Avocadosauce rühren. Nudeln und Sauce mischen. Mit Bacon und dem restlichen Parmesan bestreuen.