

Tomaten - Avocado - Sauce zu Nudeln

Zutaten (2 Portionen)

6 große Tomaten, geviertelt
1 Zwiebel geviertelt
20 g neutrales Öl
1 Avocado entkernt, geschält, in Stücken
1 TL Salz
2 Prisen Pfeffer
250 g Nudeln

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

Zwiebel in den Mixtopf geben und 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern

Mit dem Spatel nach unten schieben.

20 neutrales Öl dazu geben und 2 Minuten / 100°C / Stufe 1 dünsten.

Die Tomaten dazu geben und 8 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern.

Alles 6 Minuten / 100°C / Stufe 1 kochen.

Salz, Pfeffer und die Avocado dazu geben und 4 Minuten / 60°C / Stufe 1 erwärmen

Die gekochten Nudeln abgießen und mit der Soße servieren.

