

# Zoodles mit Avocado-Pesto

## Zutaten: 2 Personen

- Zutaten:
- 1 mittlere Zucchini
- 20 gr Cashews
- 1 kl Knoblauchzehe
- 1/2 Avocado
- 1 Ei
- 1 Hand voll Basilikum
- 1 Teelöffel Zitronensaft



## Zubereitung:

Zucchini mit einem Spiralschneider in Spaghetti-Form bringen.

Cashews in einem Mixer, oder Mörser zerkleinern.

Knoblauch grob hacken und mit Avocado, Pinienkernen und Basilikum zu einem Pesto pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Zitone abschmecken.

Zoodles kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.

Die Zoodles auf dem Teller mit dem Pesto anrichten und mit Cashew-Brösel bestreuen.