



Pasta-Chips mit Avocado-Dip



REZEPT

Zutaten für 1 große Schale:

Pasta-Chips:

500g Nudeln

(z.B. Penne, Fusilli oder Farfalle)

30g Geriebener Parmesan

15ml Olivenöl

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Knoblauchpulver

Avocado-Dip:

1 Avocado

Saft einer halben Zitrone

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Nudeln abgießen und in einer Schüssel mit Parmesan, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprikapulver vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech lose auflegen. Anschließend im Backofen auf der zweiten Schiene ca. 20–25 Minuten knusprig backen. In der Zwischenzeit die Avocado entkernen, schälen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zu Mus zerdrücken. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Alternativ zu Vollkornpasta kann man auch Pasta-Tricolore verwenden.