

Bavete mit Krabbensauce

Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Bavete auch Tagliatele, schmal	g	500	750
Olivenöl	EL	2	3
Zwiebeln mittelgroß	St	2	3
Knoblauchzehen	St	2	3
Weißwein	EL	4	6
Schmand	ml	200	300
Sahne	ml	200	300
Tomatenmark	EL	4	6
Salz und Pfeffer			
Krabben, vorgekocht	g	200 ¹	300
Joghurt, natur	EL	4	6

VORBEREITEN:

1. Nudelwasser aufsetzen und die Bavete nach Anweisung kochen. **5 Minuten vor Ende der Garzeit der Bavete mit der Sauce beginnen.**
2. Zwiebel fein würfeln.
3. Knoblauch fein würfeln.

¹ evtl. auch 300 g bzw. 450 g

ZUBEREITUNG:

1. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen darin glasig andünsten.
2. Mit Weißwein ablöschen. Schmand und Sahne in die Pfanne rühren, erhitzen.
3. Das Tomatenmark dazu geben. Die Sauce wird jetzt schön lachsfarben. Köcheln lassen, so dass man eine sämige Sauce erhält. Salzen, pfeffern.
4. Hitze runterdrehen, die Sauce darf nicht mehr kochen. Joghurt unterrühren, Krabben in die Sauce geben, nur kurz erwärmen, sonst werden sie hart.
5. Nun müssten auch die Nudeln fertig sein. Abgießen und Nudeln unter die Sauce mengen.
6. Anrichten. Pfeffermühle mit weißem Pfeffer für jenen bereithalten die nachwürzen möchten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* grüner Salat / trockener Weißwein

