

Bavette, Paprika, Aubergine

Bavette mit Tomaten-Sahnesoße in 40 Min

Das brauchst Du für 4 Personen

- 500 g Bavette Nr.13
- 400 g passierte Tomaten
- 200 g stückige Tomaten
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Sahne
- 2 EL rotes Pesto
- 4 EL Olivenöl
- 1 Aubergine
- 5 Karotten
- 1 Paprika, orange
- 1 Paprika, rot
- 120 g Champignons
- 1 St. Porree
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe



Und los geht's

Die Paprika in schmale Streifen schneiden, diese einmal halbieren.

Die Aubergine in schmale Scheiben schneiden, dann in vier Streifen schneiden.

Die Karotten abschälen und schräg in schmale Scheiben teilen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Porree putzen und in 1cm breite Ringe schneiden. Schalotte und Knoblauch fein würfeln.

Die Champignons putzen und in jeweils 4 Scheiben teilen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Alle vorgeschneittenen Zutaten in die Pfanne geben und bei Stufe 7 scharf anbraten. Ggf. etwas Wasser angießen. 6-8 Min. bei geschlossenem Deckel dünsten, dann mit Weißwein ablöschen und diesen 4 Min. einkochen lassen.

Bavette mit Salz ins kochende Wasser geben und nach Pcks.-Angabe kochen.
Nach belieben 1 EL Tomatenmark ins Gemüse einrühren. Tomaten dazugeben, sowie Pesto und Sahne. Nach Geschmack Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprikagewürz und Oregano beifügen.

Soße kochen lassen, bis die Pasta fertig ist.

Zum Schluss evtl. Etwas Wasser angießen und 2 EL Olivenöl zum Verdünnen der Soße dazugeben.

Mit Parmesan bestreut sofort genießen - Guten Appetit!