

Spaghetti al Granseola

Zutaten für: 1 Rezept

2	Essl.	Olivenöl
2		Knoblauchzehen, fein geschnitten
1	klein.	Zwiebel, gewürfelt
1	Teel.	Rote Chilischoten in kleinen Stücken
1	Essl.	Frischer Basilikum, fein geschnitten
320	Gramm	Tomaten, geschält, entkernt, gewürfelt
450	Gramm	Krabben
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Mehl
250	ml	Milch
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Pfeffer, weiß
1	Prise	Muskat

Anleitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin weich dünsten. Chilischoten, Basilikum und Tomaten zugeben. Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen. Das Krabbenfleisch einrühren.

Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen, Mehl zugeben und 2 Minuten über kleiner Flamme anschwitzen. Milch und Gewürze einrühren und zur Dickflüssigkeit köcheln lassen. Cremesauce in die Tomatensoße einrühren.

Dazu gibt es Spaghetti, oder wie wir es mögen, selbst gemachte Tagliatelle (hmmmmmm).