



Bavette mit Gemüse Hackfleischsauce

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

½ Paket	Bavette Nudeln
200 gr.	Gehacktes Halb Schwein halb Rind
1 Stück	Weißer Zwiebel
200 gr.	Sojasprossen
1 Dose	Geschälte und gehackte Tomaten
30 ml	Weißwein
½ Dose	Tomatenmark
1 Stück	Paprika grün
30 ml	Traubenkernöl
1 Stück	Karotte
	Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Nudeln nach Anweisung in Salzwasser kochen.

Die weißen Zwiebel und die Karotte würfeln. Das Gehackte in dem Öl heiß anbraten. Zwiebeln und Karotte dazu geben. Die Paprika grob würfeln und ebenfalls kurz anbraten. Dann alles mit dem Tomatenmark, dem Weißwein und den geschälten Tomaten ablöschen. Einreduzieren lassen für ca. 5 Minuten. Salzen, pfeffern und zum Schluss die Sojabohnen dazu geben, sodass diese noch knackig bleiben.

Mit den Nudeln servieren.