

# Italienische Rezepte

## Krabbensalat mit frischen Weißen Bohnen

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Antinori, Bohne, Cantinetta, Italien, Krabbe, Salat

---

300 g	Frische weiße Bohnen	1	Rosmarinzweig
600 g	Krabben	1	Knoblauchzehe
1	Essl. Gehacktes Basilikum	5 Essl.	Olivenöl
1	Essl. Gehackte Petersilie		Salz und Pfeffer
1	Essl. Zitronensaft		

---

Die frischen weißen Bohnen in 1 Liter gesalzenem Wasser ca. 45 Minuten mit Rosmarin und Knoblauch kochen. Abgießen und abkühlen lassen. Die Krabben kurz in kochendem Wasser ziehen lassen, abgießen und schälen. In einer Schüssel die Krabben und die weißen Bohnen mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren. Auf einer Platte anrichten und mit den Kräutern bestreut servieren.

Weinempfehlung von Allegra Antinori: Die Köstlichkeit der frischen Bohnen verlangt nach einem wichtigen Wein wie Cervaro della Sala, oder seinem "kleinen Bruder" Castello della Sala Chardonnay.