

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Casaloste Chianti Classico DOCG



Casalosteweine stehen weltweit in den feinsten Restaurants auf den Tafeln. Der Chianti Classico duftet nach, frisch geröstetem Kaffee, Kirschen, etwas Cassis und frischem Toast. Getragen von feinen, weichen Tanninen und einem runden, kraftvollen

Körper – ein begeisternder Chianti!



EINKAUFSLISTE

- 4 küchenfertige
Perlhuhnbrüste

Für die Füllung:

- 1 Bio-Knoblauchzehe
(gehackt)
- 200 g gefrorener
Bio-Blattspinat
- 150 g Bio-Ricotta

Für das Kürbis- Walnussgemüse:

- 250 g Bio-Kürbis
- 1 El Bio-Butter
- 125 ml Bio-Sahne
- 3-4 Bio-Amaretti
(fein zerdrückt)
- 3 Bio-Walnüsse
(fein gehackte)
- 1 El geriebener Bio-Parmesan
- Salz, Pfeffer, Muskat

(Rezept für 4 Personen)

faraona farcita servita con zucca e noci

gefüllte Perlhuhnbrust an Kürbis-Walnussgemüse

ZUBEREITUNG

1. Den Knoblauch in Butter anbraten, den Spinat dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und einige Minuten erhitzen. Anschließend den Spinat auskühlen lassen, die Flüssigkeit abschöpfen und den Spinat mit Ricotta mischen.

Die Perlhuhnbrüste der Länge nach einschneiden, aufklappen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Spinat-Ricotta Masse füllen. Zuklappen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Anschließend in Olivenöl goldgelb anbraten und bei 180°C im vorgeheizten Backofen 6-8 min garen.

2. Das Kürbisfleisch fein Würfeln, in zerlassener Butter andünsten, mit der Sahne aufgießen und auf kleiner Flamme dünsten, bis der Kürbis weich ist. Die Amarettiwürfel, Walnüsse und den Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

 ca. 30 min  mittel

 amuse vin – eine Idee von:
Riegel Bioweine
www.riegel.de/amuse-vin

