

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



Gens et Pierres Rouge IGP 2010



Charme und Frucht
in einer fast
unwiderstehlichen
Kombination.

Lebendiger,
verspielter Duft
nach Veilchen,
Pflaumen und
dunklen Früchten.
Schmeckt intensiv
nach reifer
Brombeere und
ist dabei weich
und geschmeidig.



EINKAUFSLISTE

- 600 g** Bio-Hokkaido-Kürbis
- 500 g** Bio-Tagliatelle
- 1** Bio-Lauchstange
- 1** rote Zwiebel fein gewürfelt
- 2 EL** Sauerrahmbutter
- 1** Knoblauchzehe gepresst
- 100 ml** Bio-Weißwein
- 400 ml** Bio-Schlagsahne
- 30 g** Walnüsse grob gehackt
- 4** große Salbeiblätter in feine Streifen geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

(Rezept für 4 Personen)

tagliatelle al sugo di zucca e noci

Tagliatelle an gebratenem Kürbis und Walnüssen

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis von den Kernen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Lauch in feine Streifen schneiden und mit den Zwiebeln in 1 EL Butter glasig anbraten, die Kürbisstücke und den Knoblauch dazu geben und ca. 8-10 min braten. Die Kürbisstücke aus der Pfanne nehmen und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Die Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Walnüsse und Salbeiblätter in einer Pfanne in 1 EL Butter anbraten. Die Nudeln bissfest kochen, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Zunächst die Sauce, dann den Kürbis, die Walnüsse und die Salbeiblätter darüber verteilen.

 ca. 60 min  leicht

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

