

amuse vin

die kulinarische weinbegleitung



'Cepa 50'



'Cepa 50' wird nur aus über 50 Jahre alten Rebstöcken gekeltert, diese wurzeln auf der Suche nach Wasser besonders tief, das hält den Ertrag niedrig, die Weine sind dafür umso extraktreicher, vielschichtiger und lang im Abgang.

Feine Nuancen von schwarzer Schokolade, reife, dunkle Kirschen und eine würzige Frische sorgen für ein stimmiges Gesamtbild, welches die Finessen des Manchegos und des Gemüses unterstreicht.



EINKAUFLISTE

- je 2** rote, gelbe und grüne Bio-Paprika
- 2** kleine Bio-Zucchini
- 80 g** Bio-Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 2** Bio-Fleischtomaten
- 150 ml** Olivenöl
- 100 ml** Sherry
- 1 El** frisch gehackter Thymian
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

(Rezept für 4 Personen)

pisto manchego

spanisches Gemüsegericht – heiß oder kalt zu genießen

ZUBEREITUNG

- 1.** Paprika waschen, vom Strunk befreien, Kerngehäuse entfernen und in 2 cm große Quadrate schneiden. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden. Tomaten häuten, entkernen und in Streifen schneiden.
- 2.** Öl in einem entsprechend großen Schmortopf erhitzen. Zwiebelwürfel und Knoblauch

darin anschwitzen. Paprikawürfel, Zucchini sowie Tomaten hinzufügen, durchrühren und mit Sherry aufgießen.

- 3.** 15 min bei geschlossenem Topf schmoren lassen, salzen und pfeffern.

Vor dem Anrichten Thymian hinzufügen.

 ca. 30 min  leicht


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

