Aus würzig und fruchtig wird lecker - mit Wein von Blanchet

Manchmal braucht es nur ein wenig Butter, frische Gewürze, Tomaten und Pilze, um uns glücklich zu machen. Was natürlich auch nicht fehlen darf: Unser Rouge de France Trocken.

Zeitaufwand	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
10 - 15 Minuten	ganz einfach	2 Personen

Zutaten

250 g	Hilcona Pasta Fina Cappelloni Ricotta e Basilico
150 g	Champignons
100 g	Kirschtomaten
50 g	fein gewürfelte Butter
100 ml	Weißwein
1 EL	rote Pfefferbeeren
	Schnittlauch und Kerbel
	Salz

..und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1 Champignons waschen, halbieren und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Nun die gewaschenen Kirschtomaten, halbieren und ebenfalls zu den Pilzen in die Pfanne geben. Beides kurz weiter braten und mit Weißwein ablöschen.

2 Die Cappelloni aus der Packung in die Pfanne geben und so lange erhitzen bis die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist.

3 Jetzt die geschnittenen Kräuter, die Butter und die roten Pfefferbeeren zugeben. Die Pfanne mit der Pasta und den restlichen Zutaten ein- bis zweimal schwenken und mit Salz abschmecken. Guten Appetit!

Diese Website wurde mit toujou gebaut