



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
10 - 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
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!