



## Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

## Zutaten

400 g	Fettuccine (z. B. von Hilcona)
400 g	Scampi ohne Schale
4 EL	Keimöl
4 EL	getrocknete Tomaten in Öl
3 EL	Pinienkerne, geröstet
0,1 l	Weißwein
1	Zitrone

## Zubereitung

1

Scampi waschen, Darm entfernen und halbieren. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi kurz darin anbraten. Die Tomaten in Streifen schneiden und mit den Pinienkernen zu den Scampi geben.

2

Das Pesto, Weißwein und Fettuccine dazugeben, langsam erwärmen und kurz vor dem Servieren mit Zitrone abschmecken.

...und dazu Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken

Diese Website wurde mit [toujou](#) gebaut



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren