



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
15- 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
ganz einfach

Personenanzahl
4 Personen

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

1

Zubereitung

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