



## 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**  
ca. 75 Minuten

**Schwierigkeitsgrad**  
ganz einfach

**Personenanzahl**  
4 Personen

## Zutaten

10 g	getrocknete Baumpilze
100 g	breite Glasnudeln
je 1	gelbe, rote, grüne Paprikaschote
200 g	Lauch (1 Stange)
100 g	Baby Maiskölbchen
100 g	Zuckerschoten
200 g	Wirsing (oder Chinakohl)
4 EL	Rapsöl (oder Olivenöl)
100 ml	Blanchet Blanc de Blancs Trocken
100 ml	Kokosmilch
	Sojasauce
	Pfeffer
	Salz
	Chili
	Curry
1 Packung	Seeberger Erdnuss- Cashew-Mix Thai-Style
200 g	Kräuter- oder Chili- Tofu
...und dazu Blanchet	Blanc de Blancs Trocken

## 1

## Zubereitung

Die Baumpilze in kaltem Wasser waschen und ca. 1 Stunde quellen lassen. Dann 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen.