

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Alvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

### Chilenisches Stew

& Paredes Cabernet Sauvignon Reserva

#### Zutaten (für 4 Personen)

- 4 grobe Würste à 100 g
- 250 g weiße Bohnen
- 250 g Linguine oder Spaghetti
- 250 g Kürbis in 1 cm Würfeln
- 1 Paprikaschote in kleinen Stücken
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 TL Oregano
- 1 TL Gemüsebrühe



#### Zubereitung

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Wasser abgießen, Bohnen in gr. Kochtopf geben, mit frischem Wasser auffüllen, bis die Bohnen gut bedeckt sind. So lange köcheln wie auf der Verpackung angegeben. 15 Min. vor Ende der Kochzeit Kürbis hinzufügen, 8 Min. vor Ende dann die Nudeln. In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Olivenöl andünsten, Paprika und geschnittene Würste dazu geben und bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe in 1-2 EL Flüssigkeit aus dem Bohnentopf auflösen und in die Pfanne einrühren. 1 Min. ziehen lassen, dann in den Bohnen-Pasta Topf geben. Alles gut durchziehen lassen, am besten 30 Min. bei kleiner Hitze. Tipp: Wenn es schneller gehen soll, bereits gegarte Bohnen 3 Min. vor Kochzeitende zu Kürbis und Nudeln geben.

Alvaro empfiehlt zu diesem typisch chilenischen Gericht den Cabernet Sauvignon Reserva von Torreon de Paredes.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**