

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno aus Uruguay empfiehlt:

Pasta Caruso

& Don Próspero Tannat & Cabernet Franc

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Linguine
1 Zwiebel
2 EL Speiseöl
200 g gekochter Schinken
200 g Champignons
500 ml Sahne
½ Würfel Rinderbouillon
Geriebene Muskatnuss
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Geriebener Parmesan
Frische Petersilie



Zubereitung

Champignons putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kochschinken in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einem Tiegel 2 EL Speiseöl erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

Champignonscheiben und Schinkenstreifen dazugeben und 2 – 3 Minuten mit garen. 500 ml Sahne einrühren und ½ Würfel Rinderbouillon darin auflösen. Aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Mit geriebener Muskatnuss, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Linguine gemäß Anleitung auf der Packung al Dente kochen. Wasser abgießen, Linguine auf vier tiefe Teller verteilen und mit der Caruso Sauce übergießen. Mit frisch gehobeltem Parmesan und etwas frischer Petersilie servieren.

Zu dieser Pasta empfiehlt Carlos seinen Don Próspero Tannat & Cabernet Franc.