

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Agostina Astegiano aus Argentinien empfiehlt:

### Pasta mit cremigen Malbec-Pilzen

& IRA Malbec

#### Zutaten (für 4 Personen)

500 g Spaghetti

400 g aromatische Pilze

4 Schalotten

150 g Butter

¼ l Malbec Rotwein

250 g Crème fraîche

50 g flüssige Sahne

100 g geriebener Parmesan



#### Zubereitung

Schalotten klein hacken und die Pilze in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Schalotten und Pilze darin andünsten. Rotwein hinzugeben und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche und Sahne einrühren, alles auf kleiner Flamme ziehen lassen. Spaghetti in einem separaten Topf gar kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Heiße Spaghetti auf vorgewärmte Teller geben, Malbec-Pilze darüber geben und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Ein perfekter Weinbegleiter zu dieser aromatischen Pasta ist der argentinische IRA Malbec.

Guten Appetit!