

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!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de