

Penne mit frischen Pfifferlingen, geschmorten Tomaten und Jungzwiebel.

Dazu empfehlen wir den Grauburgunder von Weingut Seehof

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

180g Penne
 220g Pilze
 80g Cherry Tomaten
 60g Junglauch
 Cayennepfeffer
 Oliven Öl
 Salz
 Basilikum



Vorbereitung:

Die Jungzwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Pilze putzen und schneiden. Die Cherry-Tomaten gewürzt mit etwas Olivenöl und Salz im Rohr bei 140°C Umluft etwa 15 Min. schmoren.

Penne im kochenden Salzwasser a dente kochen.

In einer Pfanne gutes Olivenöl erhitzen und bei hoher Temperatur die Pilze anschwitzen, anschließend die Jungzwiebel kurz mitdämpfen. Gekochte Penne zu den Pilzen und Jungzwiebel geben, abschmecken und die Tomaten vor dem Anrichten in die Pfanne begeben. Das Gericht im Teller anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.

Meine Weinempfehlung:

Dazu empfehlen wir den fruchtigen, frischen saftigen

Grauburgunder vom Winzer Florian Fauth

