

STELLINI

MIT EINER CHAMPIGNON - RAHMSAUCE

HAUPTGERICHT



Bild und Rezept von:
Corinna Chiriatti

ZUTATEN (2 Personen)

- 300 Gramm Stellini
- 1 Packung braune Champignons
- 150 ml Hafersahne
- 100 ml SONTINO® BioVegan Chardonnay
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll frische Kräuter (Salbei, Rosmarin, Petersilie)
- 2 Handvoll Walnüsse
- Olivenöl
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Champignons putzen und in zwei Hälften schneiden.
- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen.
- Die Zwiebel hacken und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
- Die Stellini al dente kochen.
- Parallel das Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch kurz darin anbraten. Champignons hinzugeben und mit dem SONTINO® BioVegan Chardonnay und der Brühe ablöschen.
- Einige Minuten köcheln lassen und regelmäßig rühren. Nun gibt ihr die Hafersahne, Nüsse und die Kräuter hinzu. Erneut köcheln lassen und die Stellini hinzufügen.
- Würzen nach Geschmack. Schmeckt wunderbar sogar kalt.