

**WEIN  
& CO**

**weinco.at**

# **IHR NEUES VERRÜCKT-NACH-WEIN- ABO-PAKET IST DA!**

Wien, im Juni 2019

Lieber  
**VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABONNENT!**

Mit dem neuen **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO** sind Sie perfekt für den Sommer gewappnet! Wir haben Ihnen die wichtigsten Informationen zu Ihren Weinen und zu den jeweiligen Regionen und Weingütern bereits zusammengetragen - jetzt liegt es an Ihnen, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen, zu welchem Anlass Sie die Weine öffnen. Möglicherweise schon bald mit korrespondierenden Speisen?

- **VERRÜCKT NACH REZEPTEN?**

Auf der Rückseite befinden sich perfekte Rezepte für Ihre Weine, die wir gemeinsam mit HelloFresh für Sie entwickelt haben! Für alle die mehr Zeit mit dem Wein und weniger mit lästigem Einkaufen verbringen möchten, liegt für Sie ein 50 % Gutschein auf Ihre erste Bestellung von HelloFresh bei!

Außerdem erwarten Sie unter [weinco.at/verrueckt-nach-wein-abo](http://weinco.at/verrueckt-nach-wein-abo) alle neuen **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO-SETS!**

Ihr **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO** zählt selbstverständlich zu Ihrem VinoCard-Jahresbonus. Haben Sie noch Fragen? Sie erreichen uns telefonisch unter 08000 8020 8020 und unter [vinocard@weinco.at](mailto:vinocard@weinco.at).

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und Genuss mit Ihrem **VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO** - bis zum nächsten Paket!

Herzliche Grüße  
Ihr WEIN & CO Team

# VORSCHAU

AUF IHR NÄCHSTES  
VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO  
DISCOVER



Diese Schätze sind bald auf dem Weg zu Ihnen!

VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO **DISCOVER:**

# GRÜNER VELTLINER AM PUNKT

'18

BRÜNDLMAYER NIEDERÖSTERREICH  
ÖSTERREICH



## KAMPTAL

Der idyllische Landstrich am Kamp ist namensgebend für ein bedeutsames Weinbaugebiet. Das Kamptal vereint in sich so viele Vorzüge, dass es mit Fug und Recht als eine der spannendsten Weinregionen Österreichs gewertet werden darf.



Vincent und Willi Bründlmayer

## BRÜNDLMAYER

Willi Bründlmayers Weine gehören seit Jahren zur Spitzenklasse heimischen Weinbaus. Sie zeichnen sich durch Stil, Eleganz und Größe aus. Seit 1980 leitet der bescheidene Winzer das Weingut in Langenlois und hat es zu einem der bekanntesten Österreichs gemacht. Dabei setzt er auf grundsätzliche ökologische Bewirtschaftung und einen absoluten Verzicht auf Herbizide. Das Potential seiner Weine ist groß, auch die Fachwelt bedenkt sie jährlich mit Auszeichnungen.



Im Weingarten wird der perfekte Lesezeitpunkt gewählt, im Keller werden Herkunft, Sorte und Jahrgang punktgenau herausgearbeitet. Grüner Veltliner auf den Punkt gebracht.

Art. Nr. 50001780.2018

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER



  
REBSORTE  
GRÜNER  
VELTLINER

  
STIL  
FRISCH &  
AROMATISCH

  
ALKOHOL  
12,5 %

  
AUSBAU  
STAHLTANK

  
TRINKREIFE  
2021



# Zitronige Pasta mit Zuckerschoten, Babyspinat und selbst gemachten Knoblauchbröseln



50%

Rabattcode\*:

**HR19**

\*Nur für Neukunden

## Zutaten | 4P

- Knoblauchzehe 2
- Semmelbrösel 50 g
- Hartkäse ital. Art 80 g
- Spaghetti 500 g
- Lauch 1 (groß)
- Zitrone 2
- Butter 80 g
- Crème fraîche 300 g
- Gemüsesuppe 100 ml
- Zuckerschoten 200 g
- Babyspinat 100 g
- Öl für Schritt 1 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 939 kJ/225 kcal
- Fett 11 g  
davon ges. Fettsäuren 6 g
- Kohlenhydrate 25 g  
davon Zucker 3 g
- Eiweiß 6 g
- Salz 1 g

## Zubereitung

1. Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher. **Knoblauch** abziehen und **Hartkäse** fein reiben. In einer großen Pfanne **Öl** bei mittlerer Stufe erhitzen, die Hälfte des **Knoblauchs** dazupressen, **Semmelbrösel**, die Hälfte des geriebenen **Hartkäses** zugeben und 1 – 2 Min. unter Rühren rösten, bis die **Knoblauchbrösel** goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
2. Währenddessen in einem großen Topf reichlich heißes **Wasser** zum Kochen bringen. Salzen und **Spaghetti** darin 10 – 12 Min. bissfest garen. **Spaghetti** nach Ende der Kochzeit abgießen.
3. **Lauch** längs halbieren, ausspülen und in feine Streifen schneiden. Schale der **Zitrone** heiß abwaschen und abreiben. **Zitrone** halbieren, eine Hälfte auspressen und Rest in Spalten schneiden.
4. In einer zweiten großen Pfanne **Butter** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Lauchstreifen** zugeben und 2 – 3 Min. anbraten. Restlichen **Knoblauch** dazupressen und **Zitronensaft** dazugeben, weitere 3 Min. anbraten. **Crème fraîche** mit **Gemüsesuppe** glatt rühren, die restliche Hälfte des **Hartkäses** dazugeben. **Crème-fraîche-Mischung** in die Pfanne geben und ca. 4 Min. einköcheln lassen.
5. 75 ml Pastakochwasser zur **Soße** in die Pfanne geben und 2 – 3 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit **Zuckerschoten** in der Mitte schräg halbieren, in die **Soße** geben und ca. 2 Min. mitkochen. **Soße** mit 1/2 EL **Zitronenabrieb**, **Salz**, **Pfeffer** und 1 Prise **Zucker** abschmecken.
6. Nach der Kochzeit **Soße** mit **Pasta** im Topf mischen und **Babyspinat** unterrühren. **Pasta** auf Teller verteilen, mit **Knoblauchbröseln** und etwas **Zitronenabrieb** toppen und genießen!

Guten Appetit!

# SANFTE ERDE

'17

NETZL CARNUNTUM  
ÖSTERREICH



## CARNUNTUM

Bereits die Römer wussten die Region am rechten Donauufer zu schätzen. Mit der Donau im Norden und dem Neusiedlersee im Süden entstehen auf den Lehm-Schotter-Böden gehaltvolle und dennoch elegante Weine.



Christina Netzl

## NETZL

Franz und Christina Netzl, Vater und Tochter, kellern als eingespieltes Team charakterstarke Weine. „Es muss sich immer etwas ändern, damit alles so bleibt, wie es ist“, wusste schon Regielegende Luchino Visconti. Getreu diesem Motto hat Franz Netzl sein Weingut im Herzen Carnuntums zu einem der führenden Rotweingüter Österreichs aufgebaut. Nun zeichnet auch Tochter Christina für die Weine verantwortlich und bringt frischen Wind in das Familienweingut der Netzls.



Diese Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot zeigt im Glas schönes Rubingranat, in der Nase würzige, dunkelbeerige Frucht und am Gaumen saftige Eleganz und angenehme Tannine. Ein trinkanimierender, gut durchstrukturierter Wein mit pikanter Würze, der viel Lebensfreude ausstrahlt.

Art. Nr. 50006738.2017

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER



  
REBSORTE  
CUVÉE  
ROT

  
STIL  
AROMATISCH  
& FRUCHTIG

  
ALKOHOL  
13,5 %

  
AUSBAU  
GROSSES  
HOLZFASS

  
TRINKREIFE  
2025



# Gnocchi-Spinat-Auflauf

in Basilikumcremesoße mit Pinienkernen



50%

Rabattcode\*:

**HR19**

\*Nur für Neukunden

## Zutaten | 4P

- Zwiebel 2
- braune Champignons 200 g
- Knoblauchzehe 2
- Sauerrahm 300 g
- Gemüsesuppe 100 g
- Gewürzmischung „Hähncheneintopf“ 10 g  
Alternativ: Edelsüßer Paprika, Thymian und Liebstöckel
- Bergjausenkäse 100 g
- Basilikum 10 g
- Babyspinat 100 g
- frische Gnocchi 1.000 g
- Pinienkerne 20 g
- Öl für Schritt 2 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 668 kJ/ 160 kcal
- Fett 6 g  
davon ges. Fettsäuren 2 g
- Kohlenhydrate 17 g  
davon Zucker 3 g
- Eiweiß 5 g
- Salz 1 g

## Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. **Zwiebel** abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. **Champignons** in dünne Scheiben schneiden. **Knoblauch** abziehen.
2. In einer großen Pfanne **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Champignonscheiben** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Zwiebelstreifen** zugeben und weitere 2 – 3 Min. mitbraten. **Knoblauch** dazupressen. In der Zwischenzeit die Creme herstellen.
3. In einem hohen Rührgefäß mit einem Pürierstab aus **Sauerrahm**, **Gemüsesuppe**, **Gewürzmischung**, der Hälfte des **Käses** und **Basilikumblättern** eine Creme mixen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
4. Creme zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben. **Spinat** und **Gnocchi** unterheben, **Pinienkerne** zugeben und alles in eine Auflaufform geben.
5. Restlichen **Käse** auf den Auflauf streuen und für ca. 10 Min. backen!
6. Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und genießen.

Guten Appetit!

**VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO DISCOVER:**

**ALTA MORA  
ETNA ROSSO**

**'16**  
**CUSUMANO** SIZILIEN  
ITALIEN



**SIZILIEN**

Auch in Sizilien ist der Schwenk von internationalen zu den autochthonen Rebsorten gut gelungen. Diese Rebsorten wie auch die Region gewinnen zunehmend nationale und internationale Anerkennung.



Sizilien

**CUSUMANO**

Wie ein Vulkan: Cusumano aus Sizilien! Cusumano ist nicht nur eines der führenden Weingüter Italiens, Cusumano steht seit über 40 Jahren für besten sizilianischen Wein. Die Brüder Alberto und Diego Cusumano verarbeiten ausschließlich eigene Trauben und legen allerhöchste Qualitätsstandards an.



Reinsortiger Nerello Mascalese wächst hier zwischen 600-800 Höhenmetern am Fuße des Ätna. Die 12 Hektar Weingärten befinden sich auf reinem Vulkangestein, welches dem Wein seine einzigartige Würze und Mineralik verleiht.

Art. Nr. 50001388.2016

SÄURE	
MINERALITÄT	
REIFE	
ALKOHOL	
FRUCHT	
RESTZUCKER	

<b>REBSORTE</b> NERELLO MASCALESE	<b>STIL</b> WÜRZIG & MINERALISCH	<b>ALKOHOL</b> 13,5%	<b>AUSBAU</b> GROSSES HOLZFASS	<b>TRINKREIFE</b> 2025



# Tarte mit Lauch & Champignons, dazu ein frühlingshafter Gurken-Radieschen-Salat



## Zutaten | 4P

- frischer Blätterteig 2
- Crème fraîche 300 g
- mitterscharfer Senf 20 ml
- braune Champignons 200 g
- Lauch 2
- Honig 16 g
- geriebener Cheddar 100 g
- Radieschen 400 g
- Gurke 2
- süßer Senf 30 ml
- Petersilie/  
Schnittlauch 10 g
- Salz, Pfeffer nach  
Geschmack

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 723 kJ/173 kcal
- Fett 13 g  
davon ges. Fettsäuren 7 g
- Kohlenhydrate 10 g  
davon Zucker 3 g
- Eiweiß 4 g
- Salz 1 g

## Zubereitung

1. Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor. **Champignons** in dünne Scheiben schneiden, **Lauch** längs halbieren und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. 1 EL [11/2 EL | 2 EL] **Crème fraîche** in eine große Schüssel geben, restliche **Crème fraîche** in einer kleinen Schüssel mit süßem **Senf**, **Salz** und **Pfeffer** vermischen.
2. **Blätterteig** auf einem Backblech ausrollen, mit **Senfcreme** bestreichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. **Champignonscheiben** und **Lauchstreifen** darauf verteilen. Anschließend mit **Cheddar** bestreuen und 15 – 20 Min. backen. In der Zwischenzeit den **Salat** vorbereiten.
3. **Gurke** in dünne Scheiben schneiden, **Radieschen** vierteln, **Petersilienblätter** fein hacken und **Schnittlauch** in dünne Röllchen schneiden.
4. In der großen Schüssel aus der restlichen **Crème fraîche**, **mittelscharfem Senf**, **Honig**, **Salz** und **Pfeffer** ein **Dressing** anrühren. Die Hälfte der **Kräuter** untermischen.
5. **Gurkenscheiben** und **Radieschenviertel** kurz vor dem Servieren unter das **Dressing** rühren.
6. Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit dem **Gurken-Radieschen-Salat** genießen.

Guten Appetit!

**VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO DISCOVER:**

**AZAGADOR RESERVA** **'14**  
**PAGO DE LA JARABA LA MANCHA**  
**SPANIEN**



**LA MANCHA**

Beinahe ein Zehntel des Hochplateaus, auf dem La Mancha liegt, ist mit Weinreben bepflanzt. Mit durchschnittlich 3.000 Sonnenstunden im Jahr entwickeln hier vor allem Rotweine eine enorme Kraft.



La Mancha

**PAGO DE LA JARABA**

Auf 750 m Meereshöhe liegen die circa 80 Hektar Weingärten des Weinguts Pago de la Jaraba. Hier wachsen Rebsorten wie Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot, die erst bei vollständiger Reife geerntet werden.



Diese fein gereifte Reserva des Robert Parker-Liebblings aus La Mancha ist Tempranillo in seiner dichtesten, beerigsten Form! Großartige Würze und unglaublich langer Abgang!

Art. Nr. 64480015.2014

SÄURE	☞☞☞☞
MINERALITÄT	☞☞☞☞
REIFE	☞☞☞☞
ALKOHOL	☞☞☞☞
FRUCHT	☞☞☞☞
RESTZUCKER	☞☞☞☞

				
<b>REBSORTE</b> TEMPRANILLO	<b>STIL</b> KRÄFTIG & WÜRZIG	<b>ALKOHOL</b> 13,5 %	<b>AUSBAU</b> BARRIQUE	<b>TRINKREIFE</b> 2025



# Schweinefilets mit Honig-Thymian-Soße, dazu gebackene Süßkartoffelscheiben und Fisolen



50%  
Rabattcode\*:  
**HR19**  
\*Nur für Neukunden

## Zutaten | 4P

- Süßkartoffel 2
- Gewürzmischung „Kartoffelknaller“ 2 g  
Alternativ: Rosmarin, Knoblauch und Majoran
- Schweinefilet 560 g
- Zwiebel 2
- Fisolen 300 g
- Thymian 10 g
- Knoblauchzehe 2
- Honig 16 g
- Olivenöl für Schritt 1 2 EL
- Öl für Schritt 2 und 4 je 1 EL
- Gemüsesuppe 500 ml
- Butter für Schritt 4 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 449 kJ/107 kcal
- Fett 3 g  
davon ges. Fettsäuren 1 g
- Kohlenhydrate 4 g  
davon Zucker 4 g
- Eiweiß 6 g
- Salz 1 g

## Zubereitung

**1.** Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor. **Süßkartoffel** schälen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden. **Süßkartoffelscheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen (etwas Platz für das **Fleisch** lassen), mit **Olivenöl** beträufeln und mit **Gewürzmischung**, **Salz** und **Pfeffer** würzen.

**2.** **Süßkartoffelscheiben** auf der mittleren Schiene im Backofen 18 – 22 Min. backen, bis sie weich und goldbraun sind. In der Zwischenzeit **Schweinefilets** auf beiden Seiten mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. In einer großen Pfanne **Öl** stark erhitzen, **Filets** darin je Seite 2 – 3 Min. scharf anbraten und danach beiseitestellen.

**3.** **Zwiebel** abziehen und in Ringe schneiden. Enden der **Fisolen** abschneiden und **Fisolen** halbieren. Blätter vom **Thymian** abzupfen. **Knoblauch** abziehen. Heiße **Gemüsesuppe** vorbereiten.

**4.** Erneut in der großen Pfanne **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen, **Zwiebelringe** darin 2 – 3 Min. andünsten. **Knoblauch** dazupressen, **Thymianblättchen** zugeben und ca. 1 Min. braten, dann mit vorbereiteter **Gemüsesuppe** ablöschen. **Fisolenhälften** zugeben und alles ca. 10 Min. einköcheln lassen, bis die **Fisolen** weich sind. **Honig** und **Butter** unterrühren und **Soße** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

**5.** Nach ca. 10 Min. der **Süßkartoffel**-Garzeit die angebratenen **Schweinefilets** mit auf das Backblech geben und alles ca. 10 Min. im Backofen fertig garen.

**6.** **Süßkartoffelscheiben** auf Teller verteilen, **Fisolen** mit **Honig-Thymian-Soße** darübergeben. **Schweinefilets** darauf anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO **DISCOVER:**

# SOAVE CLASSICO

'18

INAMA VENETO  
ITALIEN



## VENETO

Das Veneto ist ein weiterer klingender Name des italienischen Weinbaus. Die wichtigsten Weine des Veneto, zu Deutsch Venetien, das sich von den Dolomiten bis zur Po-Ebene erstreckt, wachsen in den Ausläufern der Alpen und im hügeligen Gebiet vom Gardasee bis Conegliano.



## INAMA

Veneto

Familie Inama widmet sich seit über 40 Jahren voll und ganz dem Weinbau. Ihr Ziel ist es, in den Weinen ihre Vision dieser Weinbauregion zum Ausdruck zu bringen. Damit begann schon Gutsgründer Giuseppe, der in den 1950er-Jahren Weingärten mit alten Garganega-Rebstöcken im Herzen des Soave-Gebiets kaufte. Mit dem Soave Classico, einem mineralischen, floralen Wein von diesen Rebstöcken, hat Inama den guten Ruf des Soave wiederhergestellt.



Extrem eleganter, geradliniger Soave Classico, der die Leidenschaft der Familie Inama vermittelt, die mit Herz und Seele große Klassiker vinifiziert: Duft nach süßen Feldblumen, Kräuternoten und feine Mandelaromatik. Perfekt zu Risotto.

Art. Nr. 64578120.2018

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER



REBSORTE  
GARGANEGA



STIL  
FRISCH &  
FLORAL



ALKOHOL  
12,0 %



AUSBAU  
STAHLTANK



TRINKREIFE  
2021



# Strozzapreti - Pasta mit Spinat-Pesto, Zuckerschoten, Mandeln und Tomaten



**50%**  
Rabattcode\*:  
**HR19**  
\*Nur für Neukunden

## Zutaten | 4P

- Zitrone 1
- Hartkäse ital. Art 40 g
- Knoblauchzehe 1
- Tomaten 4
- Mandeln 20 g
- Babyspinat 200 g
- Gemüsesuppe 200 ml
- frische Strozzapreti 500 g
- Zuckerschoten 300 g
- Olivenöl für Schritt 3 & 8 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 589 kJ/141 kcal
- Fett 5 g  
davon ges. Fettsäuren 1 g
- Kohlenhydrate 18 g  
davon Zucker 2 g
- Eiweiß 2 g
- Salz 1 g

## Zubereitung

1. Erhitze **Wasser** im Wasserkocher. **Zitronenschale** abreiben. **Zitrone** halbieren und eine Hälfte in Spalten schneiden. **Hartkäse** fein reiben. **Knoblauch** abziehen.
2. **Tomaten** halbieren, **Kerne** mithilfe eines Teelöffels herauskratzen (die **Kerne** brauchst Du nicht mehr) und jede Hälfte vierteln.
3. In einer kleinen Pfanne, bei mittlerer Hitze die **Mandeln** ca. 2 – 3 Min. anrösten. In einem hohen Rührgefäß die Hälfte vom **Babyspinat**, 1 TL des **Zitronenabriebs**, die Hälfte des **Hartkäses**, **Olivenöl**, **Wasser**, ganze **Mandeln**, **Knoblauch** und 1 EL **Zitronensaft** mithilfe eines Pürierstabs zu einem **Pesto** pürieren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
4. Einen großen Topf mit heißem **Wasser** füllen, **Gemüsesuppe** hinzugeben, salzen und aufkochen. Die **Strozzapreti** und die **Zuckerschoten** hinzugeben und für 3 – 4 Min. kochen, bis die **Pasta** al dente und die **Schoten** gar sind.
5. Nach Ende der Kochzeit die **Pasta** durch ein Sieb abgießen, wieder zurück in den Topf geben und vorsichtig mit dem **Pesto**, dem restlichen **Babyspinat** und den **Tomaten** vermengen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
6. **Pasta** auf tiefen Tellern verteilen, restlichen **Hartkäse** darüberstreuen und mit je einer **Zitronenspalte** garnieren.

**Guten Appetit!**

## VERRÜCKT-NACH-WEIN-ABO **DISCOVER:**

# ROSÉ DE CHEVALIER

# '18

**DOMAINE DE CHEVALIER BORDEAUX**  
FRANKREICH



## PESSAC-LÉOGNAN

Der wärmespeichernde Kiesboden lässt gehaltvolle, aber nicht minder elegante Weine gedeihen. Auf den Kiesterrassen wachsen neben den klassischen Bordeaux-Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc auch fallweise Malbec-Reben. Vinifiziert wird hier traditionsbewusster und sehr trinkfreudiger Wein.



Pessac-Léognan

## DOMAINE DE CHEVALIER

Das Weingut Domaine de Chevalier liegt in der Gemeinde-Appellation Pessac-Léognan in Graves und gehört zu den wenigen Häusern im Bordeaux, die nicht den Titel „Château“ tragen. Es trägt jedoch das Schwert des Adels und den Helm der Tapferkeit! Dabei handelt es sich um eine renommierte Domäne, die aufgrund hervorragender Weinqualitäten Teil der Elite der Cru Classé-Häuser von Graves und Pessac-Léognan ist.



Der Rosé des Weinguts Domaine de Chevalier ist ein herrlicher, beerenfruchtiger, erfrischender Wein! Zart himbeerfarben im Glas, verströmt die Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot einen noblen Himbeer- und Johannisbeerduft.

Art. Nr. 64702001.2018

SÄURE



MINERALITÄT



REIFE



ALKOHOL



FRUCHT



RESTZUCKER



**REBSORTE**  
CUVÉE  
ROSÉ

**STIL**  
FRUCHTIG &  
KNACKIG

**ALKOHOL**  
12,5 %

**AUSBAU**  
STAHLTANK

**TRINKREIFE**  
2022



# Buntes Ofengemüse mit Halloumi, Avocado und selbst gemachtem Petersilien-Chimichurri



50%

Rabattcode\*:

**HR19**

\*Nur für Neukunden

## Zutaten | 4P

- Süßkartoffel 2
- rote Zwiebel 2
- Tomate 2
- Petersilie 20 g
- Avocado (Hass) 2
- Knoblauchzehe 1
- rote Chilischote 1
- gemahlener Kumin 2 g
- Zitrone 1
- Halloumi 500 g
- (Oliven-)Öl für Schritt 4 und 5 je 2 EL
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

## Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

- Brennwert 618 kJ/148 kcal
- Fett 9 g  
davon ges. Fettsäuren 4 g
- Kohlenhydrate 11 g  
davon Zucker 11 g
- Eiweiß 6 g
- Salz 1 g

## Zubereitung

**1.** Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze (200 °C Umluft) vor. **Süßkartoffel** schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. **Rote Zwiebel** abziehen, halbieren und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden.

**2.** **Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit einer Prise **Salz** und **Pfeffer** würzen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für ca. 25 Min. backen, bis die **Süßkartoffelwürfel** weich sind.

**3.** **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in Spalten schneiden und in eine große Schüssel geben. Blätter der **Petersilie** abzupfen und feinhacken. **Avocado** halbieren, Kern entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in kleine Würfel schneiden. 1/2 EL gehackte **Petersilie** und **Avocadowürfel** zu den **Tomaten** geben und beiseitestellen.

**4.** **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Chili** halbieren, entkernen und **Chilihälften** fein hacken. Restliche **Petersilie** in eine kleine Schüssel mit **Kumin**, gehacktem **Knoblauch** und **Chili** geben. **Zitrone** halbieren. **Saft** von einer **Zitronenhälfte** und **Olivenöl** zugeben und vermischen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

**5.** **Halloumi** in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne **Öl** auf mittlerer Stufe erhitzen und **Halloumiwürfel** rundherum 3 – 4 Min. goldbraun braten.

**6.** **Süßkartoffelwürfel** und **Zwiebelspalten** in die große Schüssel geben und vorsichtig vermengen. Auf Teller aufteilen, mit **Halloumiwürfeln** toppen und **Petersilien-Chimichurri** darüberträufeln.

**Guten Appetit!**