



WEIHNACHTEN UND SILVESTER STEHEN VOR DER TÜR!

Deshalb verrate ich heute meine Lieblingsrezepte zu meinen
WASSMANN Festtagstropfen
MORIZZ 2014 und CABERNET FRANC 2014.

Zu finden sind diese auch auf ungarisch im neu erschienenen
Buch von Edit Szabó mit dem Titel "Gyengébb? Nem!",
worin 26 Weinfrauen über Ihr Leben erzählen
und zu Ihren Lieblingsweinen kochen.



MEINE REZEPTE, NICHT NUR FÜR DIE FESTTAGE!



Viele Zutaten , wie Erdbeeren und Pfirsiche, Zwieblen, Möhren und Auberginen habe ich beim Foto-shooting für´s Buch ganz frisch in meinem Bio-Garten geerntet.



ERDBEERSUPPE MIT FRISCHKÄSEKUGELN

500 g Erdbeeren
30 g Zucker
200 g Frischkäse
1 EL Rum
100 ml Sahne
200 ml WASSMANN
MORIZZ Rosé-Sekt
2 EL Minzeblätter
2 Zitronen / Limetten
1 Pfirsich



NUDELN IN ROTWEINGEMÜSE

350 g Nudeln
100 g Kichererbsen
2 kleine Zucchini
1 Aubergine
2 Möhren
1 Zwiebel
1/4 l WASSMANN
Cabernet Franc
1/2 Bund Petersilie
2 EL ÖL
2 Zehen Knoblauch



DIE ZUBEREITUNG IST SCHNELL UND GEHT GANZ EINFACH:

ERDBEERSUPPE: Sahne schlagen und kühlen. Frischkäse mit Staubzucker verrühren. Hälfte der Masse mit Kakao färben, alles kühlen. Erdbeeren schneiden. 100 ml WASSMANN MORIZZ-Sekt aufkochen, mit Zitronen-Limetten-Saft vermischen und über die Beeren gießen, alles pürieren und kühlen. Frischkäsekugeln formen und in gekühlte Suppenteller legen. Erdbeerpüree dazugeben, mit Minzblättern und Pfirsichspalten garnieren.

NUDELN mit ROTWEINGEMÜSE: Gemüse kleinschneiden, Kichererbsen abgießen. Zwiebeln in Öl andünsten, Gemüse dazugeben, Knoblauch drüberpressen, mit WASSMANN CABERNET FRANC ablöschen, salzen, pfeffern. 25 Minuten zugedeckt dünsten. Nudeln bissfest kochen und mit Gemüse und Petersilie servieren.



WASSMANN ROSÉ-SEKT MORIZZ 2014

schmeckt köstlich zu dieser Erdbeersuppe. Seine Himbeer- und Erdbeer-Aromen unterstreichen die Frucht in der Suppe und sein feines Prickeln schmiegt sich wundervoll an die Käsenkugeln an. Ein wahrlich festliches Erlebnis.

HIER GEHT'S ZUR BESTELLUNG



WASSMANN CABERNET FRANC 2014

begleitet das Nudelgericht wie ein echter Gentleman: Galant und tänzerisch trägt sein fruchtiger Geschmack die Gemüsearomen auf Händen und sein schöner Körper intensiviert dabei vollmundig alle Geschmacksnuancen des Gerichts.

HIER GEHT'S ZUR BESTELLUNG



WIR DANKEN IHNEN, DASS SIE UNS AUCH 2017
BEGLEITET HABEN UND WÜNSCHEN IHNEN
GESEGNETE WEIHNACHTEN UND EIN
GLÜCKLICHES NEUES JAHR!

IHRE BIOWINZER
SUSANN HANAUER
UND
RALF WASSMANN



+36-30-9117971



Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten,
können Sie diese **hier** kostenlos abbestellen.
Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte **hier**.

WEINHANDEL RALF WASSMANN

RALF WASSMANN

BILSHÄUSER STR. 7

37199 WULFTEN

DEUTSCHLAND

+36 72 - 377735

INFO@WEINGUT-WASSMANN.DE