



Liebe Allegreddo-Fans,

zu den bei unser virtuellen Blütenreise zur verkostenden Weinen, haben wir euch eine Speisenempfehlung zusammengestellt.

Zum Teil haben wir diese mit einem Rezept versehen; teils handelt es sich um eine reine Empfehlung, die im Zweifel nach Art des Hauses nach euerem Gusto angerichtet bzw. zubereitet werden sollte.

# Unsere SPEISENEMPFEHLUNG



# Carolas Spargelsalat zum Riesling Classic

## Zutaten

Weißer Spargel oder Spargelköpfe  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Cocktailtomaten  
Schnittlauch  
Hartgekochte Eier  
Essig

## Zubereitung

Spargel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden;  
Spargel in einem großen Topf in gutem Olivenöl von allen Seiten anbraten;  
anschließend bei geschlossenem Deckel dünsten bis er durch ist;  
gebratenen und gedünsteten Spargel nebst Bratenbrühe in eine Schlüssel geben;  
Cocktailtomaten, Schnittlauch und hartgekochte Eier schneiden und hinzugeben;  
anschließend alles mit Essig und Olivenöl anmachen und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

# Thomas' Best of Camembert

## Passt als Schmankerl zu jedem Wein

### Zutaten

Rahmcamembert  
frische Chilischoten  
Zwiebeln  
Knoblauch  
Pfeffer  
Pflanzenöl  
Paprikapulver

### Zubereitung

Zutaten zerkleinern und mischen, anschließend eingelegt im Kühlschrank durchziehen lassen.

That's it 😊

A photograph of a dining table set for a meal. The table is covered with a white tablecloth and features several wine glasses filled with red wine, plates of food, and decorative items like a pumpkin and a vase of flowers. The background is softly blurred, showing a person's hand and a chair.

# Ganz nach eurem eigenen Hausrezept

Zum Blanc de Noir

empfehlen wir Forellenfilet von der Wisper Forelle mit Graubrot.

Der Grauburgunder

harmoniert am besten mit „Spargel klassisch“