Rezept

Steinpilz-Petersiliencreme

Ein Rezept von Steinpilz-Petersiliencreme, am 28.04.2024

Zutaten

20 g	getrocknete Steinpilze
40 g	Pecorino (ersatzweise Parmesan)
	Meersalz
	Pfeffer
1 kleines Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe
6 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 240 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze in 200 ml heißem Wasser ca. 20 Min. quellen lassen. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Pecorino fein reiben. Die Knoblauchzehe schälen und grob hacken.

2. Die Steinpilze in ein Sieb abgießen und die Einweichflüssigkeit dabei auffangen. Die Pilze mit einem Löffel sehr gut ausdrücken und grob hacken. Die Einweichflüssigkeit durch einen Kaffeefilter gießen.

3. Steinpilze, Petersilie, Knoblauch und Salz in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Nach und nach 5 EL Steinpilzsud und das Olivenöl einlaufen lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Käse dazugeben und kurz untermischen. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Er passt zu Weißbrot, aber auch zu Backkartoffeln oder Nudeln. Zum Aufbewahren die Paste immer mit einer Schicht Öl bedecken.