

Rezept

Maronen-Steinpilze-Petersilie-Aufstrich

Ein Rezept von Maronen-Steinpilze-Petersilie-Aufstrich, am 05.08.2024

Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze	30 g Haselnusskerne
1 großes Bund Petersilie	200 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)
4 EL Öl (z. B. Traubenkernöl)	Salz
Pfeffer	1 - 2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Getrocknete Pilze in einer Schüssel mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und zugedeckt ca. 20 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die Haselnüsse in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften und sich die Häutchen lösen. Dabei die Pfanne ab und zu rütteln. Nüsse in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Dann die Häutchen zwischen den Handflächen abreiben. Beiseitestellen.

3. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen, es werden 30 g benötigt. Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen. Falls das Wasser sandig ist, durch ein mit einem Papierfilter ausgelegtes Sieb gießen und auffangen.

4. Die Maronen im Mixer oder mit dem Pürierstab grob zerkleinern. Die Nüsse (bis auf ein paar zum Garnieren) hinzufügen und kurz mit zerkleinern. Pilze, Einweichwasser, Petersilie (bis auf ein paar Blättchen zum Garnieren) und das Öl hinzufügen, alles sehr glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Wenn der Aufstrich zu fest ist, etwas Wasser unterrühren. Die restlichen Nüsse grob hacken und mit der übrigen Petersilie auf den Aufstrich streuen. Passt gut zu Bauernbrot.