

## Rezept

# Pilzpaste

Ein Rezept von Pilzpaste, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>20 g</b> getrocknete Mischpilze	<b>150 g</b> Champignons
<b>50 g</b> Butter	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 EL</b> Aceto balsamico
½ TL gekörnte Brühe	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

## Zubereitung

1. Die Mischpilze in 100 ml Wasser 1 Std. einweichen. Nach dieser Zeit die Champignons putzen und hacken. Mit 20 g Butter in einer Pfanne scharf anbraten. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel zu den Pilzen geben und die Mischung weitere 2-3 Min. braten.
2. Trockenpilze samt Einweichwasser, Balsamico, Knoblauch und gekörnte Brühe zufügen. Alles aufkochen und kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Salzen, pfeffern und vollständig abkühlen lassen.
3. Pilze mit der restlichen Butter fein pürieren, die Paste mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Sie kann 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.