

## Rezept

# Steinpilz-Petersiliencreme

Ein Rezept von Steinpilz-Petersiliencreme, am 16.12.2025

## Zutaten

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

## 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.