

Rezept

Steinpilz-Sugo

Ein Rezept von Steinpilz-Sugo, am 09.09.2024

Zutaten

etwa 10 g getrocknete Steinpilze	2 Knoblauchzehen
2 Schalotten	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Messerspitze Chili-Flakes
1 Lorbeerblatt	1/8 l trockener Weißwein
Salz	Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze in etwa 100 ml Wasser 5-10 Minuten einweichen. Knoblauch und Schalotten schälen, fein hacken. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze Öl und Butter erhitzen, darin Knoblauch und Schalotten andünsten. Chili-Flakes und Lorbeerblatt dazugeben. Pilze aus dem Sud nehmen, Sud mit Wein in die Pfanne gießen. Etwa 5 Minuten einköcheln lassen.
2. Die Pilze klein schneiden, in die Sauce rühren und bei geringer Hitze erwärmen. Lorbeerblatt entfernen, vorsichtig salzen und pfeffern. Gegarte Pasta (z.B. 250 g Spaghetti) sofort untermischen.