

Rezept

Steinpilzsauce für Pasta

Ein Rezept von Steinpilzsauce für Pasta, am 24.02.2024

Zutaten

300 g frische Steinpilze	1 Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
1 EL abgezapfte Thymianblättchen	Salz
Pfeffer aus der Mühle	1 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 125 ML INHALT FÜR JE 3 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min
Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Steinpilze mit einem Pinsel säubern, falls nötig kurz kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocknen. Die Pilze in Stückchen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. 3 EL Olivenöl in der Pfanne mittelstark erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pilze unterrühren und 5 Min. dünsten, gelegentlich durchrühren. Alles erkalten lassen und im Blitzhacker sehr fein pürieren.
3. Das Pilzpüree in eine Schüssel geben und ganz langsam das übrige Olivenöl unterrühren, sodass eine homogene Paste entsteht. Den Thymian fein hacken und unterrühren. Die Paste mit 1 1/2 TL Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und in die vorbereiteten Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.