



**SCHNELL.
EINFACH.
GESUND.**

Email: team@schnelleinfachgesund.de

Social: [@schnelleinfachgesund](https://www.instagram.com/schnelleinfachgesund)

Web: [schnelleinfachgesund.de](https://www.schnelleinfachgesund.de)



Steinpilzpesto und die Frage, wie Du getrocknete Pilze verarbeitest

Zubereitungszeit: 10 min **Kochzeit:** 25 min **Gesamtzeit:** 35 min **Schwierigkeitsgrad:** einfach **Portionen:** 10

Kalorien p.P.: 180 kcal

Zutaten

400 ml Flüssigkeit vom Einweichen der Steinpilze

60 g Schalotte oder Zwiebel - geschält und fein gewürfelt

10 g Knoblauch - geschält und fein gewürfelt

125 g Walnüsse

200 ml einfaches Olivenöl

40 g frisch geriebener Grana Padano oder nach Geschmack (Veganer lassen den Käse einfach weg und salzen dafür etwas mehr)

20 ml Cognac, Armagnac, Brandy oder Whiskey (optional)

0.5 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver

Salz, schwarzer Pfeffer

Tipp: Wer will und hat, kann zum Einweichen der Pilze auch z. B. frische Hühnerbrühe verwenden, aber Achtung, sie sollte kalt nicht zu stark gelieren, ansonsten einfach noch etwas mit Wasser verdünnen.

Zubereitung

1. Einen breiten Topf oder eine Pfanne aufstellen und vorheizen. Ofen auf 160 °C Umluft einstellen und die Walnüsse ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun rösten.

2. Die Zwiebeln in etwas Olivenöl farblos andünsten, Knoblauch kurz mitdünsten, Paprikapulver begeben, kurz mitrösten und Pilze begeben.

3. Pilze kurz anbraten, mit Cognac ablöschen und mit einem Feuerzeug entzünden (flambieren). Dieser Schritt ist optional.

Achtung: Brandgefahr, wenn sich in Deiner Lüftung viel altes Fett abgelagert hat, kann es sich entzünden. Kontrolliere das besser vorher und lege Dir ein trockenes Baumwolltuch bereit, falls Du das Feuer ersticken musst.

4. Nun mit dem Pilzwasser ablöschen und dieses fast komplett verkochen lassen.

Tipp: Du kannst einen Teil vom Einweichwasser davon z. B. auch für einen Risotto verwenden.

5. Die gerösteten Nüsse und Pilze kurz abkühlen lassen und alles im Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Je nach gewünschter Konsistenz kannst Du mehr oder weniger Öl oder Nüsse verwenden und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Das Pesto kannst Du drei bis fünf Tage im Kühlschrank bei +2 °C lagern, ansonsten lieber im Tiefkühler einfrieren und bei Bedarf herausholen.

Wofür kannst Du das Pesto verwenden?

Das Pesto ist vielfältig einsetzbar: Pur zu Pasta, als Dip, als Brotaufstrich oder auch als Würzzutat, z. B. für eine schnelle Steinpilzsauce (dafür z. B. eine Béchamelsauce kochen und damit abschmecken). Mit dem Pesto verwandelt man eine Kartoffelsuppe ganz schnell in eine frische Steinpilzsuppe.

Mir ist das Pesto pur oft zu intensiv, deswegen verwende ich es gerne z. B. mit Frischkäse als Dip oder als Füllung.

Ich wünsch Dir viel Spaß beim Nachkochen. Schreib mir, doch wie es Dir gelungen ist.

Liebe Grüße

Felix