

Pilz-Pesto

Zutaten für 4 Portionen:

100 g	Pinienkerne
2 Päckli	Pilze gemischt (oder frische gemischt)
25 ml	Olivenöl, feinstes, Extra Vergine
5 Zehen	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Pinienkerne fein hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Pilze rüsten und fein schneiden, in Olivenöl dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Knoblauchzehen dazugeben. Bei guter Hitze solange dünsten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Gehackte Pinienkerne dazugeben, pikant abschmecken.

Man kann es sofort mit al dente gekochten Teigwaren servieren oder in ein Glas füllen, ca. 1 cm hoch mit Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank aufbewahrt, kann das Pesto mehrere Wochen gelagert werden.

Tipp: Passt auch zu Reis, als Dip oder zu Ciabatta.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

En Guete

wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

6. Oktober 2008

