

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Steinpilz-Pesto

(Sendung 10.04.2010)

Zutaten

- 20 g getrocknete Steinpilze
 - 10 Stiele Thymian
 - ½ Knoblauchzehe
 - 150 ml Olivenöl
 - 2 gehäufte El gemahlene Mandeln
 - 2 gehäufte El geriebenen Parmesan
 - Pfeffer
 - 1–2 Tl Zitronensaft
 - Salz
-

Zubereitung

1. Steinpilze in 250 ml heißem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Pilze aus dem Einweichwasser nehmen und gut ausdrücken. 150 ml vom Einweichwasser zum Tafelspitz geben.
2. Thymian fein hacken und zusammen mit den Pilzen, Knoblauch und 1/3 vom Olivenöl im Blitzhacker fein hacken. Mandeln, Käse und übriges Öl unterrühren. Mit Pfeffer, Zitronensaft und Salz würzen.

Zubereitungszeit: 5 Minuten (plus Einweichzeit)

Für 4 Portionen