

Steinpilz-Pesto

Für 4 Personen

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

Steinpilze in 250 ml heißem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Pilze aus dem Einweichwasser nehmen und gut ausdrücken. 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.

Tim Mälzer am 10. 04. 2010