



Pilzpesto

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Geschmacksintensiv, passt zu Vielem

Zutaten

- 25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 150 g Champignons, geputzt, gesäubert
- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Petersilie, gezupft, etwas frischer Majoran
- 1 Knoblauch Zehe, grob gewürfelt
- 1/2 Töpfchen oder Bündchen Majoran, gezupft
- 1 Töpfchen Basilikum, gezupft
- 7 EL Olivenöl
- 50 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Schritt2

Die eingeweichten, gut ausgedrückten Steinpilze in etwas Öl anschwitzen.

Schritt3

Mit der Petersilie, Basilikum, dem Majoran, Pinienkernen, Knoblauch, Olivenöl und den Champignonköpfen fein pürieren, den Pecorino oder Parmesan unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezeptart: Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzpesto/>