

Oktober 2015

Penne mit Pilz-Pesto

Rezept für 4 Personen als Hauptspeise, für 6-8 Personen als Vorspeise berechnet

TEIGWAREN KOCHEN:

400-500g Penne oder andere Teigwaren
z. B. Spaghetti, Bavette, Orecchiette

im siedenden Salzwasser „al dente“ kochen,
gut abtropfen lassen, noch heiss dann mit dem
bereits zubereiteten Pesto mischen und in
vorgewärmten Tellern servieren

PESTO:

250g Champignons, braun

4 Champignons beiseite stellen, den Rest fein
hacken

250g frische Steinpilze, geputzt

ebenfalls fein hacken

1 EL Olivenöl

in einer Pfanne heiss werden lassen, die gehackten
Pilze darin andünsten

2 Frühlingszwiebeln, mit dem Grün, gehackt

1 Knoblauchzehe, gehackt

zufügen, mitdämpfen

2 EL Paniermehl

mitdämpfen, bis die Pilzflüssigkeit vollständig
eingekocht ist

100g Rucola oder Spinat, gehackt

4 EL Baumnüsse, gehackt

1 Bund glatte Petersilie, gehackt

2 EL frischer Oregano und Thymian, gehackt

alles zugeben, kurz mitdämpfen und mischen

Salz, Pfeffer

pikant würzen

¾ dl feines Olivenöl

½ dl kräftige Bouillon

unter Rühren langsam zugeben, evtl. nochmals
abschmecken

SERVIEREN:

Die übrigen Champignons kurz im Fett dünsten, danach das fertige Pesto mit den heissen Teigwaren mischen und mit den gebratenen Pilzen und evtl. Kräutern garnieren. Mit frischgehobeltem Parmesan servieren.