

Steinpilz-Ricotta-Pesto

Für 4 Personen:

30 g getroc. Steinpilze	100 g Ricotta	1 Zehe Knoblauch
50 g Parmesan	2 Zweige Thymian	50 g Walnüsse
6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Steinpilze in eine Schüssel geben und kochendes Wasser hinzufügen, bis sie knapp bedeckt sind. Etwa 30 Minuten einweichen. Dann abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Darauf achten, dass sie nicht mehr sandig sind. Gegebenenfalls nochmals abspülen. Das Einweichwasser durch ein sehr feines Sieb gießen.

Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Thymianblätter von den Stielen zupfen.

Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne oder im Backofen rösten, bis sie leicht Farbe bekommen und duften. Alle vorbereiteten Zutaten, Olivenöl und etwa 2 EL Einweichwasser in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack kann man die Konsistenz durch mehr Einweichwasser oder Olivenöl verändern. Das Pesto mit frisch gekochter Pasta servieren. Nach Geschmack geriebenen Parmesan darüber streuen.

Tipp:

Das Pesto kann man in Gläser füllen und zwei bis drei Wochen im Kühlschrank lagern. Dafür die Oberfläche mit Olivenöl bedecken.

Zora Klipp am 17. November 2024