

# 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