



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Pilzpesto



Zutaten Für 1 Glas à 180 g

- 40 g Alnatura Mandeln
- 250 g Kräuterseitlinge (alternativ braune Champignons)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Alnatura Olivenöl + etwas für das Glas
- ½ TL Alnatura Meersalz
- ½ TL Alnatura Thymian gerebelt

Zubereitung: 25 Min.

Mandeln rösten: Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze 5–8 Min. unter gelegentlichem Wenden rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Pilze, Schalotten und Knoblauch vorbereiten.

Inzwischen Pilze putzen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Schalotten schälen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken.

Pilzmasse braten: Pilzstücke in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei hoher Hitze 8–10 Min. braten, bis Wasser ausgetreten ist und die Pilze zu bräunen beginnen. Dann Olivenöl, Schalotten und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. mitbraten, dabei immer wieder umrühren. Salz und Thymian hinzufügen und 1 weitere Min. braten.

Pilzpesto fertigstellen: Die Pilzmasse leicht abkühlen lassen, mit den Mandeln in einen Blitzhacker geben und zu einer feinen Masse pürieren. Das Pesto noch heiß in ein sterilisiertes Glas füllen, dabei leicht mit dem Glasboden auf die Arbeitsfläche stoßen, sodass Luftblasen entweichen können. Das Pesto mit Olivenöl bedecken, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Luftdicht verschlossen hält es sich dort 3–4 Wochen.