



Wine in Black
GOURMET



Mit freundlicher
Unterstützung von



FOODBARN

Steinpilze mit Petersilienpesto und Parmesan

Steinpilze sind eine hervorragende Quelle für Vitamine und Nährstoffe (enthalten Vitamin D, Vitamin E und Kalzium) und lassen sich auf vielfältige Weise zubereiten. Die Früchte des Waldes können jedes Jahr im Herbst geerntet werden und schmecken mit Petersilienpesto und Parmesan hervorragend.



Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Passt zu: Sauvignon Blanc



Zubereitung



Zutaten für 4 Portionen

800 g	Steinpilze
2	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie
14 EL	Olivenöl
60 g	Parmesan
1 Prise	Schwarzer Pfeffer
1 Prise	Fleur de Sel
	Pflücksalat
	Rustikales Weißbrot

1/4

Steinpilze mit einer Bürste putzen und übrige Schmutzreste mit einem kleinen Messer von den Stielen schaben. Anschließend in dicke Scheiben schneiden und für den Herd bereitstellen.

2/4

Für das Petersilienpesto die Blätter der gewaschenen Petersilie abzupfen und grob schneiden. Petersilie und acht Esslöffel Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren.





Unser Wein-Tipp



Weißwein · Frankreich · Sémillon, Sauvignon Blanc

Clos des Lunes ‚Lune d’Argent‘ Bordeaux Blanc Sec 2015

„This has exotic fruit with mango, peach and citrus aromas and flavors. Full body, yet vibrant and lively. Drink or hold.

Mostly semillon with sauvignon blanc.“

- James Suckling

→ 3/4

Für die Steinpilze großzügig ca. sechs Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Steinpilze in das heiße Öl geben, bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten lang rösten und mit einer Prise Meersalz würzen.

4/4

Nun den klein geschnittenen Knoblauch dazugeben, eine Minute weiter braten und mit reichlich Pfeffer abschmecken. Auf Pflücksalat anrichten und frischen Parmesan darüber reiben.

Dazu empfehlen wir rustikales Weißbrot als Beilage.

Er gilt als der König unter den Waldpilzen: der Steinpilz! Sein unnachahmliches Aroma, seine feste Konsistenz und sein verführerischer Geschmack lässt Gerne-Esser-Herzen höher schlagen. Mit Petersilienpesto und Parmesan kommt hier nur wenig, aber wertvolles dazu, was nach so einem puren Wein wie den Lune d’Argent aus dem berühmten Haus Domaine de Chevalier ruft. Passt übrigens auch sehr gut zu Pasta!

Notizen:

Guten Appetit!
Ⓜ

Das ganze Rezept finden Sie unter

<https://www.foodbarn.com/essen/rezpte/steinpilze-mit-petersilienoel-und-parmesan>