

Spaghetti mit Steinpilzsauce

dg: gut

50 g Steinpilze, getrocknet
80 g Schalotten, feingewürfelt
1 Knobli, gehackt
3 cl Olivenöl
4 EL Liscio (Blattpeterli), gehackt
30 g Mandeln, gemahlen
60 g Parmesan V.R., gerieben
6 g Salz & schwarzer Pfeffer

Steinpilze in 1.5 dl Wasser 30 Minuten quellen lassen.
Schalotten und Knobli in 1 EL Öl glasig dünsten. Ausgedrückte Pilze zugeben und 1 Minute dünsten. Erkalten lassen.
1.5 dl vom Pilzwasser, Pilze, Peterli, Mandeln, 6 g Salz & gemahlener Pfeffer zusammen im Cutter nicht zu fein mixen.

Spaghetti in min. 3 Liter Salzwasser al dente kochen und mit der Steinpilzsauce und Parmesan servieren.

Varianten

oder mit der Sauce einen Risotto bereiten.
oder ohne Parmesan unter Dampfkartoffeln rühren.