



Frische Steinpilze an Tomatensauce

Funghi porcini trifolati: Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie kurz und heiss in Olivenöl angebraten ist eine klassische Zubereitungsart nach italienischer Art. Schnell und einfach zubereitet und vor allem als Vorspeise beliebt. Mit einer milden Tomatensauce, die den Geschmack der Steinpilze nicht konkurrenziert, und Pasta dazu wird daraus eine delikate Hauptspeise.

Pilze und die Sauce bereitet man nacheinander in der gleichen Pfanne zu, so profitiert auch die Sauce vom Aroma der Steinpilze.

Zutaten (1 Portion)

140g Steinpilz
2 Knoblauchzehen
5cl Olivenöl
Salz und Pfeffer

Tomatensauce:

1 kleine Zwiebel, ca. 30g
5cl Weisswein
1/2Tl Oregano, getrocknet
1dl Passata di Pomodoro
Gemüsebouillonextrakt

Zubereitung

Steinpilze mit einer trockenen Bürste putzen. Würzelfäden und harte Teile am Ende des Strunks wegschneiden. Pilze zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen schälen, längs halbieren und zerquetschen. Dazu haut man mit einem Pfannenboden einmal kräftig auf die Knoblauchzehen.

Zwiebel hacken, Petersilie nicht zu fein hacken.

Olivenöl und gequetschte Knoblauchzehen in eine kalte Bratpfanne geben, langsam erhitzen, dabei die Knoblauchzehen ein paar mal wenden. Sobald sie braune Röstspuren zeigen, aus der Pfanne nehmen.

Steinpilze im Olivenöl beiseitig anbraten, nach dem Wenden mit Salz und Pfeffer würzen und etwa die Hälfte der Petersilie darüber streuen. Die Pilze sollten ein hellbraune Farbe annehmen. Pilze aus der Pfanne nehmen.
Grössere Mengen etappenweise anbraten.

In der gleichen Pfanne die Zwiebel und den Rest der Petersilie 2-3 Minuten anünsten. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata zugeben, ca. 1/2Tl Bouillonextrakt einrühren und Orgeano dazubröseln. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Steinpilze in die Sauce legen und 10 Minuten leicht köcheln lassen, eventuell etwas Wasser nachgiessen.





Knoblauch quetschen





