

# Pilzpesto

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Geschmacksintensiv, passt zu Vielem

## Zutaten

- 25 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 150 g Champignons, geputzt, gesäubert
- 30 g Pinienkerne
- 1 Bund Petersilie, gezupft, etwas frischer Majoran
- 1 Knoblauch Zehe, grob gewürfelt
- 1/2 Töpfchen oder Bündchen Majoran, gezupft
- 1 Töpfchen Basilikum, gezupft
- 7 EL Olivenöl
- 50 g geriebener Pecorino oder Parmesan
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pinienkerne in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb rösten.

### Schritt2

Die eingeweichten, gut ausgedrückten Steinpilze in etwas Öl anschwitzen.

### Schritt3

Mit der Petersilie, Basilikum, dem Majoran, Pinienkernen, Knoblauch, Olivenöl und den Champignonköpfen fein pürieren, den Pecorino oder Parmesan unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Rezeptart:** Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pilzpesto/>