



Linguine an Steinpilzrahm mit Haselnüssen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (zzgl. Einweichzeit für die Pilze |
Ergibt: 2 Portionen



Zutaten

100 g Linguine
½ kleine Zwiebel
1 EL Olivenöl
10 g getrocknete Steinpilze
100 g Schlagsahne
3 EL gemahlene Haselnüsse
Petersilie, gehackt
Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette
Parmesankäse, gerieben

Zubereitung

Die getrockneten Pilze in eine kleine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. So viel Wasser verwenden, dass die Pilze nur knapp bedeckt sind. Mehrere Stunden einweichen. Die Pilze durch ein Sieb abgießen, das Einweichwasser dabei auffangen. Die Flüssigkeit erneut durch ein sehr feines Sieb geben, um alle Rückstände zu entfernen. Die Pilze mit der Flüssigkeit in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab fein mixen und beiseitestellen.

Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit dem Olivenöl glasig dünsten. 2 EL gehackte Haselnüsse zugeben kurz mitrösten und anschließend die Pilzmasse hinzugeben und alles kurz einkochen lassen. Die Sahne hinzugeben und weiter leicht köcheln lassen.

Pasta abgießen, zur Sauce in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Auf Tellern anrichten und nach Belieben gehackte Petersilie, restliche Haselnüsse und Parmesan darüber streuen.

Mein Tipp:

Um den Geschmack noch etwas abzurunden, kannst du zum Ablöschen zusätzlich jeweils 1 EL Sojasauce und Portwein verwenden.