



Italienisches

Pasta mit Steinpilzpesto

Zutaten

für 4 Portionen

30 g getrocknete Steinpilze	<i>außerdem</i>
125 g Ricotta	600 g Penne
1 Zehe Knoblauch	
60 g Parmesan (gerieben)	
60 g Walnüsse	
8 EL Olivenöl	
Thymian	
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung

Steinpilze in eine Schüssel geben und kochendes Wasser hinzufügen, bis sie knapp bedeckt sind und etwa 30 Minuten einweichen und anschließend abtropfen lassen. Einweichwasser für später aufheben.

Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne oder im Backofen rösten, bis sie leicht Farbe bekommen und duften. Steinpilze, Walnüsse, Knoblauch und Olivenöl sowie etwas vom Einweichwasser zu einem Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack kann man die Konsistenz durch mehr Einweichwasser oder Olivenöl verändern.

Die Penne kochen und das Pesto anschließend unterrühren.

Brennwert: 4.192 kJ, 1.002 kcal · Zeit: ¼ Stunde