



STERNLI-PASTA & STEINPILZ-PESTO

Sternli-Pasta

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 2 Std.
Ergibt ca. 650 g

Das braucht

- ⇒ 600 g Knöpflimehl (z. B. von Naturaplan)
- ⇒ 6 Eier
- ⇒ 20 g Olivenöl

So wirds gemacht

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. In vier gleich grosse Stücke teilen, in Folie wickeln und mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Auswallen

Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich auswallen und mit der

Sternliform ausstechen.

Trocknen lassen

Pasta auf einem Stofftuch mind. 3 Tage zum Trocknen liegen lassen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Haltbarkeit

ca. 3 Monate.

Steinpilz-Pesto

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 30 Min.
Für ca. 3 Gläser à 2 dl

Das braucht

- ⇒ 50 g Steinpilze, getrocknet
- ⇒ 4 dl Wasser
- ⇒ 2 EL Olivenöl, nicht kalt gepresst
- ⇒ 80 g Schalotten, in Würfeln
- ⇒ 1 Knoblauchzehe

⇒ 180 ml Olivenöl, nicht kalt gepresst

- ⇒ ½ Bund Peterli
- ⇒ 30 g Mandeln, gemahlen
- ⇒ 60 g Parmesan, in Stücken
- ⇒ 1 dl Pilzfond
- ⇒ etwas Salz
- ⇒ etwas Pfeffer
- ⇒ ev. etwas kaltgepresstes Olivenöl

So wirds gemacht

Steinpilze für 15 Min. in ca. 4 dl warmen Wasser einweichen. In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch ca. 15 Min. anbraten, auf einem Teller beiseite stellen, abkühlen lassen.

Pilze leicht ausdrücken, grob schneiden und ca. 1 dl Pilzfond zur Seite stellen. Steinpilze mit allen Zutaten in

den Mixer geben. Pesto in Gläser abfüllen und eventuell mit einem kaltgepressten Olivenöl auffüllen.

Haltbarkeit

gekühlt mindestens 4 Wochen.