Steinpilz-Tomaten-Sauce

Kategorien: Dips, Single, Snacks, Soßen
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

10 g getrocknete Steinpilze
100 ml lauwarmes Wasser
75 g getrocknete Tomaten
2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl
100 g Rucola (Rauke)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

10 g getrocknete Steinpilze in 100 ml lauwarmem Wasser etwa 10 Minuten einweichen.
75 g getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.
Mit kochendem Wasser übergießen und kurz einziehen lassen.
2 Zwiebel schälen, fein würfeln und in 4 EL Olivenöl andünsten.
Pilze und Einweichwasser zugeben und etwa 3 Minuten köcheln lassen.
Tomaten abgießen und zugeben.
Alles nochmals kräftig einkochen.
100 g Rucola (Rauke) putzen, klein schneiden und beigeben.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tip: Diese Sauce paßt perfekt zu Spaghetti mit frisch geriebenem Parmesan.