

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.