

Pfifferlingspesto

Eignet sich perfekt als Brotaufstrich zum Apéro. Als Pesto für Pasta ist es nicht so geeignet.

Zutaten:

50 g Haselnusskerne
350 g frische Pfifferlinge (oder andere Pilze)
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
5 Zweige Thymian
1 Bund glatte Petersilie
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer
evtl. 50 g Hartkäse (von der Alp)

- Die **Haselnüsse** grob **hacken** und in einer Pfanne ohne Fett hell **anrösten**, herausnehmen und abkühlen lassen.
- Die **Pilze** putzen und klein **hacken**.
- Den **Knoblauch** schälen und fein **würfeln**.
- In einer Pfanne **2 EL Öl** erhitzen und **Pilze** und **Knoblauch** darin kurz scharf **anbraten**. Dann 15 min. bei mittlerer Hitze unter Rühren garen, bis die gesamte Flüssigkeit **eingekocht** ist.
- Währenddessen die **Kräuter** waschen, trocken tupfen, die Blätter abzapfen und fein **hacken**.
- **Pilze** und **Knoblauch** in einen hohen **Rührbecher** geben, **übriges Öl**, **Nüsse** und **Kräuter** hinzufügen und alles mit **Salz**, **Pfeffer** und **Cayennepfeffer** würzen, dann mit dem **Stabmixer pürieren** und **nochmal kurz erhitzen** in der Pfanne.
- Falls es bald zum Essen verwendet wird: Den **Hartkäse reiben** und unter das Pesto mischen. Falls das Pesto lange aufbewahrt wird, den Käse weglassen.
- Das Pesto in **sterilisierte Gläschen** füllen und verschliessen.
- **Auskühlen lassen**.
- Im **Kühlschrank** aufbewahren. Es ist **(mit Käse)** etwa 2 Wochen haltbar.

Alternativ: In Folie portioniert im Gefrierfach aufbewahren; nach dem Auftauen sofort aufbrauchen.

Idee: <https://krautjunker.com/2021/07/24/pilz-pesto/>