

Tomaten-Pilz-Sauce

Ergibt ca. 1 Liter Sauce:

70 g Trockenpilze

300 g getrocknete Tomaten

1 Rosmarinzweig

5 dl Öl

Trockenpilze in Wasser einweichen. Getrocknete Tomaten in kochendem Wasser kurz überbrühen. Flüssigkeit abschütten, beiseite stellen. Tomaten abtropfen lassen und zum Trocknen auf ein Küchentuch auslegen. Pilze in wenig heissem Öl braten. Einweichwasser dazugeben und einkochen lassen. Zusammen mit den abgetrockneten Tomaten, dem Öl und dem Rosmarinzweig (hölzerne Teile müssen entfernt werden) pürieren.

Tipp:

Die Tomaten-Pilz-Sauce eignet sich sehr gut als Brotaufstrich, zum Beispiel auf Toast als Aperitif. Ebenso schmackhaft ist sie als Beilage zu Reis oder Teigwaren oder zum Würzen einer einfachen Tomatensauce.

Die getrockneten Tomaten dominieren im Geschmack, die Trockenpilze runden das Aroma aber vorzüglich ab. Nach Belieben dürfen Sie die Sauce mit gehackter Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Artischocken oder mit den verschiedensten Kräutern würzen.

