

---

## Pesto aus Shiitake-Pilzen



### ZUBEREITUNG

Säubern Sie die Pilze wie oben beschrieben und schneiden Sie die großen Pilze in Stücke und lassen Sie die Kleineren ganz.

Erhitzen Sie 2 bis 3 EL Olivenöl in einer Pfanne und geben Sie die Pilze hinzu. Braten Sie die Pilze bei mittelstarker Hitze 5-10 Min und rühren Sie dabei gut um. Fügen Sie Salz hinzu und lassen Sie alles weiter für ca. 5 Min dünsten.

Geben Sie die Pilze in den Mixbehälter und fügen Sie Pinienkerne, Koriander, Knoblauch sowie die Hälfte des Öls hinzu.

Mixen Sie alles zu einer homogenen Masse, währenddessen Sie das restliche Olivenöl langsam dazugeben.

Servieren Sie das Pesto insbesondere zu weissem gedünsteten, gegrillten, im Ofen gegarten oder gebratenem Fisch!

### ZUTATEN

für 4 Personen

**300 g** Shiitake-Pilze

---

**1** Knoblauchzehe

---

**80 ml** Olivenöl

---

**60 g** Pinienkerne

---

**1 Bund** Koriander

---

Salz und Pfeffer

---

---

### Arbeitszeit:

30 Minuten

### Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk

---