

Pilz-Pesto

Mit Pilzpesto holt man sich den Geschmack des Waldes direkt auf den Teller. Ob zu Pasta, Baguette oder Fleisch - dieses Pesto ist eine echte Umami-Bombe!

Zutaten: für ein 400 ml Glas

300 g frische Pilze nach Wahl (z.B. Champignons, Kräuterseitlinge, Steinpilze, etc.)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

etwas Rapsöl zum Anbraten

Prise Salz

Optional: 1 milde getrocknete Chili

15 g Walnüsse

2 Stängel Petersilie

50 ml Rapsöl

30 g Pecorino gerieben

Zubereitung:

Pilze würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und Pilze zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch für etwa 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz abschmecken. (Nach Belieben Chili zu den Pilzen reiben).

Pilzmischung erkalten lassen. Pilze zusammen mit Walnüssen, Petersilie, Rapsöl und Pecorino mit einem Pürierstab in einem geeigneten Gefäß mixen.

In ein Glas umfüllen mit Öl „bedecken“ und verschließen.

Tip:

Dieses Pesto ist perfekt zum BBQ oder als Aufstrich zu frischem Baguette.

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:pilz-pesto

Last update: **21.07.2026 15:24**

