

# Steinpilz-Tomatensoße



\*

Ja was soll ich dazu sagen, die Soße ist mehr als traumhaft und das Ausprobieren ist hier auch schon wieder ein Muss!

Das ist eine meiner Top-Favoriten.

Sie schmeckt mit Gnocchi, Reis oder Kartoffeln genauso lecker wie mit Nudeln.

Reichen Sie doch für Fleischkatzen gebratene Schweine- oder Putenmedaillons dazu.

60 g getrocknete Steinpilze unter fließendem Wasser waschen und in 400 g heißem Wasser 30 Min. einweichen.

1 große Zwiebel halbiert  
zerkleinern. 2 - 3 Sek. / Stufe 6

Mit 10 g Öl von den  
Tomaten dünsten. 3 Min. / Dampf. / Stufe 1

40 g Chantré Weinbrand,  
1 Glas getr., in Öl eingelegte  
Tomaten (Abtropfgewicht 180 g),  
gut abgetropft, in feinen Streifen,  
Pilze mit Einweichwasser zugeben  
und aufkochen, den Mess-  
becher nicht aufsetzen. 5 Min. / 100° / ⚡ / Rührstufe

200 g Sahne, 100 g Milch,  
1½ TL Salz, etwas Pfeffer,  
10 g Mehl (mit 80 g kaltem  
Wasser verrührt), 1 TL Ge-  
müsebrühe zugeben und er-  
hitzen, den Messbecher  
wieder aufsetzen. 5 Min. / 100° / ⚡ / Rührstufe

Servieren Sie die Soße mit **gerösteten Pinienkernen**, je mehr desto besser.