

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.