



# Steinpilz-Fricassée mit Nudeln



## Rezept für 4

### Zutaten

500 g Steinpilze,  
gewaschen, gewürfelt  
2 EL Schalotten, fein  
gehackt  
10 Basilikumblätter, fein  
geschnitten  
1 EL Lichot, grob gehackt  
½ Knoblauchzehe,  
entkeimt, gepresst  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
200 g Nudeln, fein,  
gekocht, zu Nestchen  
gedreht  
1 Belper Knolle

### Zubereitung

Die abgetropften Steinpilzwürfel auf ein gelochtes Edelstahlblech legen. Ein ungelochtes Edelstahlblech als Auffangschale darunterstellen. In Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne auf dem Herd die Butter schmelzen, leicht erhitzen und die Pilzwürfel zugeben. Die Kräuter, die Schalotten sowie den Knoblauch zugeben, alles gut mischen und wärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.



## Anrichten

# Anrichten

Das Steinpilz-Fricassée auf 4 Teller verteilen und die vorgewärmten Nudelnestchen daraufsetzen.

Die Belper Knolle grosszügig darüberhobeln.

# Garstufe

Mit Vorheizen - Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C