Pomito

Boscaiola-Sauce mit Pilzen

Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- EVO-ÖL: 40 cl
- Etwas Salz: None
- Etwas schwarzer Pfeffer: None
- Geräucherter Speck: 200 g
- Schwarze entkernte Oliven: 40 g
- Steinpilze: 400 g
- Thymian: 2 Zweige
- Weiße Zwiebel: None

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in feinen Stückchen 300 gr

Vorbereitung

Die Steinpilze reinigen, indem sie mit einem kleinen Messer abgeschabt und mit einem feuchten Tuch abgerieben werden, um die Erde zu entfernen, und sie dann in horizontale Scheiben schneiden.
Den geräucherten Speck in Streifen schneiden, die entkernten Oliven und die Zwiebel fein hacken.
Den Speck in einer antihaftbeschichteten Pfanne einige Minuten lang ohne Zugabe von Fett anbraten.
Das Öl in eine andere Antihaftpfanne geben und die fein gehackte Zwiebel anbraten, dann die in Streifen geschnittenen Steinpilze dazugeben und einige Minuten kochen lassen, von Zeit zu Zeit umrühren, schließlich den Speck dazugeben.
Das **Pomìto Tomatenfruchtfleisch feine Stückchen** hinzugeben, gut mit den Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zum Schluss den fein gehackten Thymian zusammen mit den Oliven hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen lassen.