

Osteria Candosin
Cucina e Libri vegetariani
Fröhlichstrasse 39, 8008 Zürich

Pesche bianche con Porcini alla Piemontese

Rezept von Carlo Bernasconi
(für 4 Personen)



Zutaten

300g frische Steinpilze
150g weisse Pfirsiche
30g Butter
5g frische Pfefferminze
5 cl Weisswein
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Steinpilze putzen und in ca. 3 mm dicke Lamellen schneiden.
Pfirsiche in dünne Spalten schneiden und Pfefferminze hacken.

Butter in einer Bratpfanne schmelzen und die Steinpilze darin goldgelb braten, mit Pfeffer würzen. Pfirsiche zu den Steinpilzen geben und zwei Minuten mitdünsten, danach den Weisswein dazu giessen und einige Minuten verdampfen lassen. Mit der Pfefferminze garnieren und auf Teller anrichten, salzen nach Bedarf.

Dazu passt ein trockener Weisswein aus der Gegend, sei es ein Roero Arneis oder ein Timorasso.