Champignonpaste

Zubereitung:

Eine solche Pilzcreme kann man im Schraubglas im Kühlschrank gut eine Woche frisch halten.
Ein Löffel davon gibt Sahnesaucen mehr Aroma, würzt Suppen und Eintöpfe, kann Basis für eine wunderbare Pilzcremesuppe oder ein Sugo für Pasta sein. Wer die Pilzpaste länger aufbewahren möchte, friert sie ein – am besten in der Eiswürfelschale: das ist gleich die richtige Portion – oder sterilisiert sie in kleinen Gläschen.

Zutaten für circa ½ Liter:
1 kg Champignons
1 große oder 2 kleine Zwiebeln
2 EL Butter
3 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
3-4 EL Olivenöl
Die Pilze putzen, wenn nötig waschen, gut abtropfen und schließlich vierteln oder sonst wie klein schneiden.
Die Zwiebel(n) schälen, fein würfeln und in der heißen Butter weich dünsten. Kurz bevor sie Farbe zu nehmen drohen, den gehackten Knoblauch unterrühren.
Die Pilze schließlich zufügen und zugedeckt etwa zehn Minuten mitdünsten. Salzen und pfeffern. Sollte dabei sehr viel Saft austreten, ohne Deckel etwas einkochen.
Die Pilze in einem starken Mixer zur absolut glatten Paste mixen, dabei gegen Ende das Öl langsam hinzufließen lassen. Abschmecken!