

Champignons in Olivenöl

Zubereitungsdauer: 15 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Zutaten

400 g Champignons
8 Stiele Thymian
4 Knoblauchzehen
4 Lorbeerblätter
500 ml Olivenöl

Zubereitung

Pilze putzen und klein schneiden, Knoblauch schälen und andrücken.
Pilze, Knoblauch und Kräuter in Gläser füllen und mit soviel Olivenöl auffüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Wer es scharf möchte tut eine Chilischote dazu. Vor Verwendung auf Zimmertemperatur erwärmen lassen und die Pilze dann wie frische Pilze verwenden.