

## 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.