

ingelegte Eierschwammerl

Zutaten für die eingelegten Eierschwammerl:

500 g Eierschwammerl

250 ml Olivenöl

Salz

2-3 Zweige Thymian

Die Pilze säubern und ganz große Exemplare halbieren. Salzen und in etwas Olivenöl anschwitzen. Die ausgetretene Flüssigkeit muss vollständig verdampfen.

Die Eierschwammerl etwas auskühlen lassen und in ein Einmachglas schichten. Mit einem Thymianzweig anschließen. Die Mischung vollständig mit Olivenöl bedecken.

Vor dem Verzehr mindestens 14 Tage dunkel und gekühlt aufbewahren. Passt wunderbar zu Käse, oder auf ein Butterbrot.

