



Dauer: Mittel

Kategorie: Eingemachtes und Co.

Saison: Sommer

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Franziska Präauer

Zutaten

500 G Eierschwammerl

2 STUECK Knoblauchzehen

1 ZWEIG Rosmarin

2 STIELE Thymian

1 rote Chilischote

CA. 220

ML Olivenöl

Salz

Zesten von 1 Bio Zitrone

Zubereitung

1. Die Eierschwammerl nur putzen (mit einem Pinsel), aber nicht waschen.
2. Die Kleinen so lassen und die größeren Exemplare halbieren.
3. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden.
4. Vom Thymian und Rosmarin die Blätter bzw. die Nadeln abstreifen.
5. Die Chilischote halbieren, den Stiel, den Samen und die feinen Scheidewände entfernen.
6. Danach die Eierschwammerl und die Chili in einer Pfanne mit Öl stark anbraten (ca. 3-4 Minuten).

Wichtig: die Eierschwammerl heiß in einer Pfanne anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr austritt – ist die Temperatur zu gering, werden sie zäh!

7. Den Knoblauch dazugeben und auch mitbraten.
8. Die Kräuter und die Zitronenzeste untermischen und alles mit Salz abschmecken.
9. Nun alles in Gläser füllen, und die Gläser mit Olivenöl auffüllen, bis alles bedeckt ist.
10. Eine Woche an einem kühlen Ort ziehen lassen.