

# Eingelegte Steinpilze

Zutaten für 4 Personen:

600 g frische Steinpilze  
Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
50 g getrocknete Tomaten  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Steinpilze mit einem Pinsel oder einer weichen Bürste putzen und in dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

6 EL Olivenöl erhitzen und die Steinpilze zusammen mit dem Knoblauch von beiden Seiten darin goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und hinzufügen.

Alles in eine flache Schale oder Auflaufform füllen, etwas abkühlen lassen und dann mit viel Olivenöl begießen.

Damit hat man immer eine schmackhafte Ergänzung zu vielen Gerichten.

## En Guete



wünscht

Pilzverein **Schönengrund-Wald**

24. Oktober 2005