

Rezept

Pfifferlinge in Olivenöl

Ein Rezept von Pfifferlinge in Olivenöl, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Pfifferlinge	5 Knoblauchzehen
4 Rosmarinzweige	600 ml Weißweinessig
1 TL Pfefferkörner	3 TL Salz
Olivenöl zum Auffüllen (etwa 400 ml)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Pfifferlinge putzen, große in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Rosmarin waschen.

2. Essig mit 150 ml Wasser, allen Gewürzen und Salz aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Pilze 3 Min. im Sud garen.

3. Die Pfifferlinge herausheben und mit dem Knoblauch in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Mit Öl auffüllen und sofort verschließen.