

# Essig-Champignons mit Thymian

## Zutaten für 2 Gläser à ca. 2.5 dl

500g weisse / braune Champignons

2 EL Zitronensaft

1/4 TL Salz

2 dl Kräuteressig

4 Zweiglein Thymian

## Zubereitung:

Champignons, Zitronensaft und Salz zusammen ca. 2 min zugedeckt kochen, bis die Champignons im eigenen Saft liegen. Mit der Schaumkelle die Champignons in Gläser füllen.

Champignon-Saft mit dem Kräuteressig und dem Thymian aufkochen, über die Champignons giessen, Gläser sofort verschliessen.

Haltbarkeit: ca. 1 Monat im Kühlschrank



En Guete



Kuhn Champignon AG, Alpsteinstrasse 56, 9100 Herisau Tel: 071 3537777; Fax: 071 3537776

Produktionsbetrieb: Fullerfeld, 5324 Full-Reuenthal Tel: 056 2675757; Fax: 056 2675756

www.kuhn-champignon.ch - info@kuhn-champignon.ch