

## Dessert mit Egerlingen

Zutaten für vier Personen:  
400 g Vanilleeis  
8 junge Anis-Egerlinge  
Kürbiskernöl aus der Steiermark



Anis-Egerling, *Agaricus arvensis*

### Zubereitung:

Die Anisegerlinge trocken reinigen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Je zwei Kugeln Vanilleeis auf einen flachen Dessertteller geben.

Die Pilzscheiben leicht versetzt daneben legen.

Je nach Geschmack das Eis und die Pilze mit dem Kürbiskernöl dekorieren.

GERHARD SCHUSTER  
[www.lebrac.de](http://www.lebrac.de)

