

Unser Rezept für marinierte Oliven:

schwarze & grüne Oliven Knoblauch Olivenöl Kümmel & Fenchelsamen frischer Rosmarin, Thymian & Salbei Salz & Pfeffer 1 BIO-Orange 2 BIO-Zitronen

Zubereitung:

Die Oliven abgießen und in eine große Schüssel geben. Die Fenchelsamen mit dem Kümmel in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Hitze vorsichtig rösten, bis die Samen anfangen zu springen – direkt über die Oliven geben. Knoblauchzehen mit dem flachen Messer zerdrücken. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl zu den Oliven geben. Rosmarin- & Thymianzweige zwischen den Handinnenflächen etwas reiben, damit die ätherischen Öle freigesetzt werden – ebenfalls in die Schüssel geben. Nun die Schale der Orange und den Zitronen vorsichtig abreiben (auf keinen Fall das Weiße mitreiben – wird bitter!). Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, gut durchmischen und kaltstellen.