

Unser Rezept für marinierte Oliven:

Zutaten:

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

Marinierte Oliven

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.