

## Oliven - Marinierte

Kategorien: Vorspeise, Kalt, Eingemachtes

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Schwarze oder gruene Oliven Mit Stein, nature
1/2		Knoblauchzehe
1		Stueckchen Chilischote
1	Streifen	Zitronenschale
1		Lorbeerblatt
1/4	Teel.	Fenchelsamen
2	Essl.	Kaltgepresstes Olivenoel

### Anleitung:

Die Oliven unter fliessendem kaltem Wasser gut spuelen. Auf Kuechenpapier ausbreiten und trocknen. Knoblauch und Chili fein hacken, die Zitronenschale und das Lorbeerblatt in Streifen schneiden. Saemtliche Zutaten in einer Schuessel mischen und zugedeckt mind. 24 Stunden ziehen lassen.

Statt Chili und Fenchel kann man Oregano und Koriander verwenden und die Zitronenschale mit einem in Staecke geschnittenen Zitronenschnitz ergaenzen.