

Oliven



Dazu & zwischendurch

Oliven einlegen

Zubereitungszeit: 10 Minuten



Weitere Rezepte



www.kuechenrock.de

Dazu und zwischendurch, Oliven aus Italien schmecken einfach köstlich. Ich kaufe sie am liebsten beim Bauern auf dem Markt. Hier wähle ich die naturbelassenen Oliven und lege sie dann unterschiedlich ein.

Oliven gehören unbedingt zu den klassischen Antipasti. Ob mit Kräutern oder Knoblauch, sie schmecken sehr gut zum Salat, Käse, Schinken, Wurst, Brot und sind gesund.

ZUBEREITUNG

Eine individuelle Menge von Oliven kaufen. Wichtig ist, dass sie naturbelassen sind. Ich nehme immer Oliven mit Stein. Sollten die Oliven im Wasser eingelegt

sein, das Wasser abschütten und die Oliven in ein Einwegglas und dazu etwas...

...Salz,

...Olivenöl und...

...je nach Geschmack frischen, in dünne Scheiben aufgeschnittenen Knoblauch oder ... frisch aufgeschnittene Kräuter vom Markt geben.

Alles kommt zusammen in das Einwegglas, das ich verschließe und kurz schüttele, damit sich alles vermengt. Im Anschluss stelle ich das Einwegglas mit den Oliven für eine Stunde in den Kühlschrank und serviere später im bunten Schälchen.

Buon Appetito!