

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 31.07.2025

Marinierte Oliven

Für 2 Portionen

Zutaten:

200g Oliven, grün ensteint, in Salzlake
200g schwarze Oliven, ensteint, in Salzlake
1 Bio-Zitrone
100ml Olivenöl
1 EL Grantapfelsirup

Kräuter und Gewürze:

2 TL Oregano
2 Knoblauchzehen
½ Bund glatte Petersilie
3 Zweige frischer Thymian
1 Zweig Rosmarin
1/2 TL Chilliflocken

Zubereitung:

1. Die Salzlake der Oliven abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen.
2. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.
3. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.
4. Als Nächstes die Petersilie, den Thymian und den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Petersilie komplett feinhacken. Die Rosmarin- und Thymianblättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken.
5. Nun in einer Schüssel den Knoblauch mit den gehackten Kräutern, dem Oregano und die Chilliflocken vermischen.
6. Den Grantapfelsirup unterrühren (Alternativ geht auch Honig oder andere Sirup oder Dicksäfte)
7. Die Gewürzmischung auf zwei Schraubgläser verteilen, jeweils 2-3 Zitronenscheiben auflegen und die Oliven in die Gläser schichten.
8. Zuletzt das Olivenöl randvoll über die Oliven gießen und die Gläser fest verschließen.
9. Anschließend im Kühlschrank mindestens 2 Tage lang marinieren.