



Marinierte Oliven mit Zitrone, Oregano und Chili Rezept

KSW 06.11.2015, Vorspeisen

schwierigkeitsgrad Leicht • **quelle** tapito.de

ZUTATEN

1 große Hand voll grüne Oliven

4 EL Olivenöl

2-3 Zweige Oregano

1/3 kleine, scharfe Chili

1/2 Zitrone

und ihre zierliche Größe.

ZUBEREITUNG

Die Oliven, den fein gehackten Oregano, die klein gewürfelte Chili und das Olivenöl in ein Schälchen geben. Olivenöl, Zitronenabrieb und Zitronensaft dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Vor dem Servieren mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Die Oliven dürfen aber auch vorbereitet werden und kühl aufbewahrt länger in der Marinade ziehen.

Tapito-Tipp: Gut geeignet sind Oliven der spanischen Sorten Manzanilla und Arbequina – besonders Letztere überzeugt hier durch ihren herb-fruchtigen Geschmack