Rezept

Eingelegte Oliven sizilianische Art

Ein Rezept von Eingelegte Oliven sizilianische Art, am 28.04.2024

Zutaten

- **1 kg** gemischte grüne, violette und schwarze Oliven in Salzlake
- **2** Blätter vom Zitronenbaum (ersatzweise Lorbeer)
- **2** Bio-Zitronen
- je 1 TL Fenchelsamen und schwarzer Pfeffer
- ca. 750 ml Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 GLÄSER À 500 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Oliven in einem Sieb abtropfen lassen. Sehr salzige Oliven mit kaltem Wasser bedeckt über Nacht stehen, dann gründlich abtropfen lassen.

2. Zitronen waschen, in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Fenchel und Pfeffer grob zerdrücken. Die Oliven mit den Zitronenscheiben in die Gläser schichten und die Gewürze überstreuen.

3. In jedes Glas ein abgespültes Zitronenblatt stecken. Die Gläser mit Olivenöl auffüllen, schließen und an einem kühlen Platz mindestend 2 Wochen ruhen lassen.