

Rezept

Marinierte Oliven mit Fenchel

Ein Rezept von Marinierte Oliven mit Fenchel, am 12.06.2026

Zutaten

2 Knoblauchzehen	1/2 Bio-Zitrone
1 TL Fenchelsamen	1/2 Bund Petersilie
4 Stängel Fenchelgrün	1 EL Anisschnaps (z.B. Pernod)
80 ml Olivenöl	300 g grüne Oliven (in Salzlake eingelegt)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, ein großes Stück Schale dünn abschneiden und in ganz feine Streifen schneiden, den Saft auspressen. Die Fenchelsamen grob hacken. Petersilie und Fenchelgrün waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
2. Den Anisschnaps mit 2 EL Zitronensaft und dem Olivenöl mischen. Die Oliven in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dann mit den vorbereiteten Zutaten und dem Würzöl mischen.
3. Die Oliven am besten in ein verschließbares Gefäß füllen und mindestens 5 Std. marinieren, eventuell dabei auch mal durchschütteln. Dann zum Servieren nochmals gut durchrühren und in ein Schälchen geben. Holzspießchen zum Aufpieken dazulegen.