

Rezept

# Marinierte Oliven mit Walnüssen

Ein Rezept von Marinierte Oliven mit Walnüssen, am 27.05.2026

## Zutaten

je 100 g grüne und schwarze Oliven in Salzlake (aus dem Glas)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> Walnussöl
<b>1 TL</b> getrockneter Thymian	<b>1 TL</b> Honig
<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Die Oliven unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

---

2. Den Knoblauch schälen und klein würfeln. Öl, Zitronensaft und Honig mit dem Thymian, dem Paprikapulver und dem Knoblauch verrühren.

---

3. Die Marinade mit den Walnüssen und den Oliven vermengen und mind. 15 Min., besser aber über Nacht durchziehen lassen.