Rezept

Marinierte Oliven mit Walnüssen

Ein Rezept von Marinierte Oliven mit Walnüssen, am 06.06.2025

Zutaten

- je 100 g grüne und schwarze Oliven in Salzlake (aus dem Glas)
- **1 EL** Zitronensaft
- **1 TL** getrockneter Thymian
- **50 g** Walnusskerne
- **1** Knoblauchzehe
- **2 EL** Walnussöl
- **1 TL** Honig
- **1 TL** 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.