

Rezept

Oliven in Walnussauce

Ein Rezept von Oliven in Walnussauce, am 18.09.2024

Zutaten

75 g Walnuskerne	150 g große, grüne Oliven (entsteint, in Salzlake)
1 Knoblauchzehe	1 Bund Minze
4 EL Olivenöl	2 EL Granatapfelmelasse (Rob-e Anar, ersatzweise türk. Nar Eksisi)
3 TL Limettensaft	Salz
Pfeffer	4 EL Granatapfelkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 25 g F, 4 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett braun rösten. Abkühlen lassen, dann im Blitzhacker fein zerkleinern. Oliven längs halbieren.
2. Knoblauch schälen. Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Beides grob schneiden. Mit Öl, Melasse und 2 TL Limettensaft fein pürieren, dabei nach und nach die Nüsse untermixen.
3. Mit wenig Salz, Pfeffer und eventuell dem übrigen Limettensaft (1 TL) würzen. Die Oliven untermischen, in das Glas füllen, verschließen und ca. 24 Std. ziehen lassen. Danach die Granatapfelkerne unterheben.