Rezept

Oliven mit Feta

Ein Rezept von Oliven mit Feta, am 14.11.2026

Zutaten

1	große rote Chilischote
100 g	Schafskäse (Feta)
	150-200 ml Olivenöl
	3-4 Zweige Rosmarin und/oder Thymian
	etwa 200 g schwarze oder grüne Oliven
	Twist-off-Gläser (sterilisiert)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 400-500 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Chili waschen, entstielen und schräg in feine Ringe schneiden (wer es milder mag, entfernt vorher Trennwände und Kerne). Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Den Feta auf Küchenpapier abtropfen lassen und klein würfeln.

2. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Oliven in die Gläser füllen. Sind diese zur Hälfte gefüllt, bereits mit ein wenig Öl aufgießen und die Gläser leicht auf den Tisch stoßen, damit keine Luftbläschen im Öl eingeschlossen werden. Dann fertig einschichten und so viel Öl aufgießen, dass alles damit bedeckt ist. Gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.