

Rezept

## Olivensalat mit Käse – türkische Meze

Ein Rezept von Olivensalat mit Käse – türkische Meze, am 28.06.2026

### Zutaten

<b>250 g</b> leicht bittere grüne Oliven	<b>70 g</b> Tulum Peyniri (fester Ziegenkäse)
<b>50 g</b> Walnusskerne	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>6 EL</b> gutes Olivenöl	<b>ca. 2 EL</b> Zitronensaft
<b>½ TL</b> getrockneter Oregano	<b>½ TL</b> gemahlener Piment
<b>½ TL</b> gemahlener Cumin	<b>½ TL</b> gemahlener Koriander
<b>¼ TL</b> Zimtpulver	Pfeffer

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

### Zubereitung

1. Die Oliven abtropfen lassen, quer halbieren und die Steine entfernen. Den Ziegenkäse in ca. 8 mm große Würfel schneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Oliven, Käse und Walnüsse in eine Schüssel geben.

---

2. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse in eine kleine Schüssel drücken. Das Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, den Oregano und die Gewürze dazugeben und alles zu einer Marinade verrühren.

---

3. Die Marinade zu der Olivenmischung geben und alles gut verrühren. Den Olivensalat zugedeckt mindestens 1 Std. marinieren. Vor dem Servieren mit Zitronensaft abschmecken.