

Rezept

Olivensalat mit Käse – türkische Meze

Ein Rezept von Olivensalat mit Käse – türkische Meze, am 19.04.2024

Zutaten

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