

Rezept

Zitrus-Ingwer-Oliven

Ein Rezept von Zitrus-Ingwer-Oliven, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Bio-Orange oder Bio-Zitrone | 1 Stück Ingwer (etwa 2 cm) |
| 1 Zweig Rosmarin (wer mag) | etwa 200 g schwarze oder grüne Oliven |
| etwa 200 ml Olivenöl | Twist-off-Gläser (sterilisiert) |

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Orange oder Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben (ohne das Weiße darunter) oder mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen. Ingwer schälen und fein reiben (etwa 1 EL). Nach Belieben den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und kleiner schneiden.

2. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Oliven in die Gläser füllen. Mit so viel Öl begießen, dass alles vollständig damit bedeckt ist. Gläser verschließen und behutsam schütteln, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Am besten vor dem Verzehr noch 2-3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen und dort auch bis zum Verschenken aufbewahren.