



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Mediterranes Brotdip-Öl

Mediterranes Brotdip-Öl

120 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Knoblauchzehen

1 Teelöffel getrockneter Oregano

1 Teelöffel getrocknetes Basilikum

0.5 Teelöffel getrockneter Thymian

Salz, Pfeffer

1 Esslöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

70 g Liakada Grüne Oliven mit Chili entsteint

70 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

Nach Belieben Zitronenschale (optional)

1 Baguette

Mediterranes Brotdip-Öl

1.

Den Knoblauch, die Oliven und die Tomaten fein hacken.

Das Olivenöl in eine Schüssel/Schale gießen. Den gehackten Knoblauch, getrockneten Oregano, getrocknetes Basilikum, getrockneten Thymian

dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gehackten Oliven und Tomaten hinzufügen und ebenfalls gut umrühren. Balsamico-Essig hinzufügen und gut verrühren.

Die Mischung mind. 15-30 min. bei Raumtemperatur ziehen lassen. Dann ggf. mit Zitronenschale garnieren. Mit warmem, knusprigem Brot servieren. Einfach das Brot in die Öl-Mischung dippen.