



Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Oliven in einer Zitrusmarinade

Zitrusmarinierte Oliven

1 Glas Liakada Atlas-Oliven Sorte Chalkidiki entsteint

1 Glas Liakada Bio Kalamata Oliven entsteint

2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Zitrone, der Saft und die Schale

1 Orange, der Saft und die Schale

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel getrockneter Thymian

Salz, Pfeffer

Zitrusmarinierte Oliven

1.

In einer Schüssel den Saft und die Schale der Zitrone und Orange, gehackten Knoblauch, Olivenöl und getrockneten Thymian vermischen.

Die abgespülten und abgetropften Oliven hinzufügen und gut vermengen, damit sie gleichmäßig mit der Marinade bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die marinierten Oliven für mind. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur etwas aufwärmen lassen.