

TAPAS – OLIVEN MIT DATTELN

TAPAS – OLIVEN MIT DATTELN

Süß und salzig – so schmecken diese Oliven. Mit Thymian und Orangenschale kommen sommerliche Aromen in dieses Schälchen und so lassen sich grüne Oliven mit Datteln wunderbar als kleine Tapas vernaschen. Ein Löffelchen Honig rundet das Ganze perfekt ab.



ZUTATEN:

1 Glas grüne Oliven mit Stein

4 Datteln

5 EL Olivenöl

3 Zweige Thymian

etwas Orangenschalenabrieb (1/4 Orange)

1 TL Honig

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Ganze ist super schnell gemacht, möchte dann aber wenigstens 20 Minuten ziehen. Ich gebe die Oliven und die in Scheiben geschnittenen Datteln in ein Schälchen. Darüber kommt das Olivenöl und eine Prise Pfeffer. Den Thymian von den Stängeln streifen und untermengen. Direkt über dem Schälchen die Orangenschale abreiben und den Honig dazu geben. Gut umrühren und wenigstens 20 Minuten, gerne auch länger, bei Zimmertemperatur ziehen lassen.



Die Oliven bleiben natürlich salzig, haben sind aber von dem wunderbar süßlichen Öl überzogen. Ich pieke am liebsten etwas Dattel und eine Olive gleichzeitig auf mein Holzspießchen.

Einfach lecker!





Tapas
Oliven mit Datteln
- ein toller Snack -

www.katha-kocht.de

