

TAPAS – OLIVEN MIT ORANGE UND YSOP

TAPAS – OLIVEN MIT ORANGE UND YSOP

Wir sind wieder im Tapas Fieber. Im Sommer hatten wir gelegentlich Tapas, meist aber Rezepte die schon auf dem Blog sind oder nur kleine Experimente mit gefüllten Champignons. Diesmal war ich wieder am ausprobieren und damit es vorher schon etwas zu naschen gibt habe ich diese Oliven als kleine Vorspeise gezaubert. Mit Orange und Ysop sind sie schnell gemacht!



Zutaten für 1 Schälchen:

1 Glas Oliven, ca. 250g

2 EL Olivenöl

1/2 Orange (Schale und Saft)

2 Zweige Ysop oder Estragon

Zubereitung:

Die Schale von der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Ysop fein hacken und alles zusammen mit dem Olivenöl verrühren.



Die Oliven dazu geben und alles gut vermischen. Wenigstens 15 Minuten ziehen lassen.

Die Oliven mit ein paar Holzspießchen servieren.

Wer möchte probieren?

