

TAPAS – OLIVEN MIT SARDELLEN

TAPAS – OLIVEN MIT SARDELLEN

Bei der Hitze der letzten Tage geht doch nichts über die kleinen, schnellen Häppchen die man gemütlich Abends auf der Terrasse genießen kann. Diese Oliven mit Sardellen sind ein toller kleiner Snack, eine schöne Vorspeise für Gäste während man noch auf das Hauptgericht wartet oder einfach eine schnelle Tapas-Variante die man zu einem Glas Wein serviert.



Zutaten für 1 Schälchen:

1 Hand voll grüne Oliven mit Stein

1 Hand voll schwarze Oliven mit Stein

2 EL Olivenöl

1 TL Sardellenöl

3-4 Sardellenfilets

1 Knoblauchzehe

eine gute Prise Pfeffer

Zubereitung:

Das Schälchen ist ruck-zuck vorbereitet. Ich gebe die grünen und schwarzen Oliven in ein Schälchen und beträufel sie mit Olivenöl und etwas Öl aus dem Sardellenglas. Die Sardellen und den Knoblauch fein hacken und untermischen. Mit Pfeffer würzen und mit den Holzspießen auf den Tisch stellen. Falls ihr die Zeit habt vorher ein Stündchen ziehen lassen.

Tapas Time!





Tapas
Bunte Oliven mit
Sardellen

www.katha-kocht.de

