

# TAPAS – MARINIERTE OLIVEN MIT PAPRIKA

## TAPAS – MARINIERTE OLIVEN MIT PAPRIKA

Wenn wir Gäste zum Tapasabend erwarten plane ich die Zeit meistens so ein, dass die Gäste während der letzten Handgriffe noch am Tresen sitzen und sich auf den Abend einstellen können. Man quatscht, es gibt einen Begrüßungsdrink und alle haben Hunger weil es schon aus beiden Öfen und sämtlichen Pfannen nach Leckereien duftet. Damit dann keiner Hunger leidet stelle ich meistens ein paar kleine Schälchen zum Naschen auf den Tisch. Besonders beliebt sind der Schafskäse, die Mandeln und natürlich Oliven wie zum Beispiel diese, diese, oder diese hier.

In dieser Variante habe ich mich für einen Mix aus schwarzen Oliven und grüner Paprika entschieden.



### Zutaten für 1 Schälchen:

120g schwarze Oliven mit Stein

½ grüne Paprika

1 Knoblauchzehe

etwas Thymian (3-4 Zweige)

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die grüne Paprika von Kernen und weißen Häutchen befreien und klein würfeln. Die Oliven abtropfen lassen. Den Knoblauch in das Öl pressen oder in sehr feine Stifte schneiden und über die Paprika und die Oliven geben. Den Thymian von den Blättchen streifen und nochmal fein hacken. Untermengen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen.

Die Oliven und die Paprika sollten ungefähr 1 Stunde Zeit haben um etwas zu marinieren. Dann nochmal mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit Holzzahntochern zum Naschen anbieten.

Greift zu!



©katha-kocht.de