

Oliven provençale

Anzahl Personen: 1 Vegan

© Infovita GmbH

| Menge | Zutaten | Bearbeitung |
|--------|----------------------------|---------------------|
| 1 | Glas mit Schraubverschluss | 5 dl Inhalt |
| 250 g | Kalamata-Oliven bio | ganz oder entsteint |
| 3 Stk. | Knoblauchzehen | |
| 1 EL | Französische Kräuter | |
| 1 EL | Pfefferkörner gemischt | |
| 100 ml | Olivenöl | |



Anleitung

1. Die Oliven gut abtropfen.
2. In das saubere Glas abwechslungsweise Oliven und Gewürze satt einfüllen.
3. Mit Olivenöl auffüllen, bis alle Oliven überdeckt sind. Mit einem Löffel oder Stopfer Luft herausdrücken.
4. Oliven an einem kühlen Ort 2 - 3 Wochen marinieren lassen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Tipp: Schöne, mit gewürzten Oliven gefüllte Gläser, sind ein beliebtes Geschenk.

Für den zeitnahen Gebrauch: Oliven mit 2 EL Olivenöl mischen, die Gewürze untermischen. Keine ganzen Pfefferkörner, sondern grob gemahlene verwenden.