

Kalamata-Oliven in Balsamico

Ihr wollt Griechenland schmecken können? Dann kann ich euch nur ans Herz legen, eure Oliven selbst zu marinieren. Ich persönlich bevorzuge die saftig-aromatischen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Einmal eingelegt müsst ihr nichts mehr tun außer warten, euch auf den herrlich intensiven Geschmack freuen. So eignen sich als besonderer Appetizer. Während ihr noch am Brutzeln seid, könnt ihr sie einfach mit ein wenig geröstetem Knoblauchbrot und einer Portion [Tsatsiki](#) servieren.



Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (für 4 Personen): 130 Gramm Kalamata-Oliven | 1 EL
(Berg-)Oregano | 125 Milliliter Balsamico-Creme | 3 EL
Olivenöl



Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (4 Tage): 1. Die Oliven gründlich waschen und über Nacht in eine Schüssel mit Wasser geben, damit sie ihre Bitterstoffe verlieren. Diesen Vorgang zwei bis drei Mal wiederholen. 2. Oliven mit der Balsamicocreame sowie Oregano mischen und in ein Glas geben. 3. Olivenöl darüber geben, Glas gut verschließen und kühl lagern. 4. Nach circa drei Tagen ist das Aroma bereits entfaltet. Desto länger ihr sie marinieren lässt, desto intensiver wird aber natürlich der Geschmack.

Dazu passt hervorragend: [Griechische Spanakopita](#) und [Paniertes Feta](#)! Jetzt noch mehr [griechische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte: 956 Kalorien | 96,7 Gramm Fett | 70 Gramm Kohlenhydrate | 1,3 Gramm Eiweiß