

Marinierte Oliven

Würzig. Salzig. Aromatisch. Eingelegte Oliven sind der perfekte Snack für zwischendurch. Wir servieren sie gerne als kleines Amuse-Gueule oder als Teil unserer Tapas-Dinner. In einer mediterranen Kräuter-Mischung trocken mariniert bekommen sie dabei den richtigen Kick.



Marinierte Oliven | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Schälchen): 100 Gramm schwarze Oliven | 100 Gramm grüne Oliven | 0,25 Teelöffel Rosmarin | 0,25 Teelöffel Oregano | 0,25 Teelöffel Thymian | 0,25 Teelöffel Bohnenkraut | 0,25 Teelöffel Majoran



Marinierte Oliven | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Minute): 1. Oliven und Kräuter mischen. 2. Direkt servieren.

Du willst deine Oliven mal anders marinieren? Dann probier' mein Rezept für [Kalamata-Oliven in Balsamico](#)! Jetzt noch mehr [spanische Rezepte](#) und [Rezepte mit Oliven](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 241 Kalorien | 24,2 Gramm Fett | 0,9 Gramm Kohlenhydrate | 3,3 Gramm Eiweiß