



BONIC DEL SUD

ZITRONEN-ORANGEN OLIVEN

BESCHREIBUNG:

Hier trifft mallorquinische Olive auf Zitrone-Orange. Eine ideale Tapa!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

2 TL Fenchelsamen
2 TL Kreuzkümmelsamen
250 g grüne Oliven aus Mallorca!
250 g schwarze Oliven aus Mallorca!
2 TL abgeriebene Bio-Orangenschalen
2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschalen
3 Schalotten fein gehackt
1 Prise Zimt
4 EL Zitronen-Balsamico
5 EL Natives Olivenöl Extra
2 EL Orangensaft frisch
1 EL frisch gehackte Minze
1 EL frisch gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG:

- Fenchel- und Kreuzkümmelsamen in einer kleinen Pfanne ohne Fett unter häufigem Rütteln der Pfanne anrösten, bis sie aufplatzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- Die mallorquinischen Oliven, Orangenschale, Schalotten, Zimt und die Samen in eine Schüssel geben.
- Zitronen-Balsamico, Olivenöl, Orangensaft, Minze und Petersilie in einer zweiten Schüssel gut verquirlen und über die Oliven geben. Gut umrühren und abgedeckt 1-2 Tage kühl stellen.

