

Gebratene Oliven

zum Apéritif



Zutaten :

200 Gramm frisch gepflückte, schwarze Oliven (wenn Saison ist Oktober/November) oder schwarze Oliven aus der Dose (entkernt oder nicht)

ein Stückchen Orangenschale

Knoblauch

2 Esslöffel Olivenöl

Peperoncini

Kochutensilien :

mittelgrosse Pfanne

scharfes kleines Messer

Zubereitung :

Gib die Oliven - wenn aus der Dose, gut abtropfen lassen – in die Pfanne, Olivenöl, kleine Streifen von Orangenschalen, etwas Knoblauch und Peperoncini je nach Geschmack dazu und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten.

Attenzione :

Frische schwarze, reife Oliven (grüne Oliven sind unreif und werden anders behandelt) sind natürlich geschmacklich optimal. Aber auch die aus der Dose bekommen einen guten Geschmack,

wenn sie so zubereitet sind. Sie passen zu jedem Apéritif. Evtl. mit eingestochenen Zahnstochern auf einer Platte oder auf einem Teller servieren.