



Pikante Oliven

Zutaten für 4 Personen:

400 g schwarze Oliven
4 Sardellenfilets
4 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian
250 ml Olivenöl

Zubereitung:

Die Oliven in zwei gut verschließbare Gläser füllen.

Sardellenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden.
Knoblauchzehen schälen und halbieren. Thymian waschen, Blätter abzupfen.

Sardellen, Knoblauch und Thymian mit Öl vermischen und über die Oliven gießen.
Die Oliven müssen ganz bedeckt sein.

Die Gläser verschließen und mindestens 1 Woche durchziehen lassen.

Haltbarkeit 2-3 Monate im Kühlschrank