

Zeytin Mezesi

Orientalisch marinierte Oliven

Zutaten

- 500 g **grüne oder gemischte Oliven**
- 4 EL **natives Olivenöl**
- 2 **Knoblauchzehen**, fein gehackt
- 1 TL **Kreuzkümmel** (gemahlen)
- 1 TL **Koriander** (gemahlen)
- 1 TL **Paprikapulver** (edelsüß oder geräuchert)
- 1/2 TL **Chiliflocken** oder 1 TL **Harissa**
- 1 TL **Sumach**
- Saft einer 1/2 **Zitrone**
- Abrieb einer 1/2 **Bio-Zitrone**
- 2 EL gehackter **Koriander oder Petersilie**
- 1 TL **Sesam** (optional, leicht geröstet)



Zubereitung

1. Die **Oliven** abgießen und gut abtropfen lassen.
2. **Olivenöl, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Chiliflocken** bzw. **Harissa, Sumach, Zitronensaft und Zitronenabrieb** verrühren.
3. Die **Oliven** und die **gehackten Kräuter** unterheben, bis alle Oliven gleichmäßig bedeckt sind.
4. In ein Schraubglas oder eine Schüssel füllen und **mindestens 12 Stunden**, idealerweise 24 Stunden, im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Vor dem Servieren etwa **30 Minuten auf Zimmertemperatur** bringen und nach Belieben mit geröstetem Sesam bestreuen.

Guten Appetit - Afiyet olsun!