AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Italien

GEBRATENE SCHWARZE OLIVEN



KURZ VORGESTELLT

«Olive nere fritte» ist ein typisch kalabrisches Rezept. Ausgangsprodukt sind schwarze, nicht marinierte und nicht entsteinte Oliven. Zusammen mit sehr kaltem, trockenen Weisswein ergeben sie einen grossartigen Antipasto.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Oliven, schwarz	4 EL	Olivenöl
2 Zehe	Knoblauch	1 Msp	Peperoncini, fein gehackt
			Salz

ZUBEREITUNG

1. Knoblauchzehen in der Schale gut andrücken. Olivenöl mit dem Knoblauch in einer Bratpfanne erhitzen, bis Knoblauch kräftig duftet.
2. Oliven in die Pfanne geben und im Knoblauchöl 5-10 Min. braten. Die sehr fein gehackte Peperoncini (oder Peperoncini-Flocken) unterrühren. Bei Bedarf salzen.
3. Warm servieren. Die mitgebratenen Knoblauchzehen können auch serviert werden.

TIPP: Die Oliven schmecken auch kalt sehr gut. Es lohnt sich also, eine grössere Menge Oliven anzubraten.

Rezept: L. Wildsmith. Cicchetti und andere ital. Kleinigkeiten. Jacoby 2015 - Foto: compactcook.com