



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

Rezept von Stefan Beer und Jürgen
Jalowitzki, Victoria-Jungfrau Grand Hotel
& Spa, Restaurant La Terrasse

aus ZuGast 14/2015



FÜR 4 PERSONEN

Gemischte Oliven

50 g Olivenöl „Extra Vergine“
15 g Knoblauch, in Scheiben geschnitten
10 g rote Chili, in Ringe geschnitten
10 g Thymianblättchen
10 g Rosmarinnadeln
100 g Oliven „Nocellara del Belice“
100 g mit Mandeln gefüllte Oliven
100 g mit Peperoni gefüllte Oliven
100 g Oliven „Kalamon“
50 g unbehandelte Zitrone, mit Schale in
Scheiben geschnitten

Das Olivenöl auf 50 Grad erhitzen.
Knoblauch, Chili und die Kräuter dazugeben.
Dann die Oliven und die Zitronenscheiben
unterheben. Auskühlen lassen. Über Nacht
marinieren.