



SCHWARZE KALAMATA-OLIVEN MIT HONIG, THYMIAN UND ORANGE

1 kg kleine
Kalamata-Oliven
3 EL Honig
1 Teetasse Orangensaft
1 Teetasse Essig
1 EL Zitronensaft
1 EL Thymian
2 EL Salz
1 Teetasse Olivenöl
3 Stück Orangenschale



1. Die Kalamata-Oliven waschen. An zwei Stellen mit einem spitzen Messerchen einritzen. 24 Stunden in Salzwasser einlegen. Das Wasser erneuern und weitere 24 Stunden im Salzwasser ziehen lassen.
2. Waschen, trocknen lassen und in zwei Gläser füllen. In einer Schüssel den Orangen- und Zitronensaft, den Essig, das Salz, den Honig, den Thymian und das Olivenöl vermengen. Gut rühren und mit dieser Mischung die Gläser füllen. Mit einem Deckel luftdicht verschließen und an einem kühlen, schattigen Ort verwahren. Die Oliven können nach 5 Monaten verzehrt werden.