



## Würzig eingelegte Oliven

8 Portionen

500 g grüne Oliven mit Stein  
4 Knoblauchzehen  
1 TL Fenchelsaat  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Majoran  
1 TL rosenscharfes Paprikapulver  
½ TL Salz  
Pfeffer  
3-4 EL Sherryessig  
Olivenöl

Oliven mit der Handfläche leicht andrücken  
Knoblauch pellen, Keim entfernen, fein würfeln  
Fenchel im Mörser leicht andrücken  
Rosmarinnadeln abzupfen und hacken  
Majoranblätter hacken

Alle Zutaten außer Olivenöl in ein Gefäß geben und gründlich vermengen. Olivenöl zugeben, bis die Oliven eben bedeckt sind. Zugedeckt 1 Tag marinieren.