

## **Grüne Oliven mit Koriander und Fenchel**

**by Andreas - Dienstag, Februar 16, 2010**

<http://mundgericht.de/index.php/grune-oliven-mit-koriander-und-fenchel/>

Auf nahezu jedem Wochenmarkt findet man mindestens einen Stand mit den unterschiedlichsten Oliven. Und auch jeder türkische Gemüsehändler hat eine Vielzahl im Sortiment. Oliven sind ein fester Bestandteil der griechischen, türkischen und spanischen Küche. Hier eine eingelegte Variante, die durch den Koriander und den frischen Fenchel ihre ungewöhnliche Note erhält. Die perfekte Ergänzung einer spanischen Tapas-Platte

**200 gr. entsteinte grüne Oliven**

**80 gr. Fenchel**

**1 TL Fenchelgrün**

**1 Msp. Korianderpulver**

**1 Knoblauchzehe**

**1 EL Olivenöl**

**1 EL Zitronensaft**

**Salz**

**Pfeffer**

Den Fenchel in feine Streifen schneiden. Das Fenchelgrün und Knoblauchzehe fein hacken. Alles mit dem Olivenöl, dem Korianderpulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermengen. Für ca. 2 Tage zum Durchziehen in den Kühlschrank stellen.