

Olivenpaste – Zutaten

- 1,5 Pack. Schafs-/Ziegenkäse in Salzlake (Aldi)
- bis zu 0,5 Glas schwarze Oliven (Aldi)
- 2 TL Ajvar, scharf (Aldi)
- 3 bis 5 Kirschtomaten
- ½ Minigurke
- ~ Basilikum
- ~ Majoran
- ~ Pfeffer schwarz od. etwas mehr weiß
- ~ Olivenöl, um die Paste geschmeidig zu machen

Alle Zutaten sind in der Menge nach Geschmack variierbar, auch grüne Oliven sind denkbar.



Olivenpaste – Rezeptur

Oliven abtropfen, die Flüssigkeit im Glas findet keine Verwendung.

Käse und Oliven in einer „quirligen“ Küchenmasche ganz klein machen und nach Bedarf Olivenöl zugeben.

Tomaten, Gurkenstückscheiben und Ajvar unterquirlen.

Gewürze untermischen.

In ein geeignetes Gefäß abfüllen.

Min. 2 Std. ziehen lassen.

Aufbewahrung im **Kühlschrank**.

Wichtig bei der Zubereitung: Alles gut durchmischen.

Dazu passt frisches, dunkles Baguette (z.B. von Lidl) und ein kühles Kölsch oder Pils.

Guten Appetit!