

# Zitronen-Orangen-Oliven

## **Für 8-10 Personen**

2 TL	Fenchelsamen
2 TL	Kreuzkümmelsamen
250 g	grüne Oliven
250 g	schwarze Oliven
1	Orange (Saft und abgeriebene Schale)
1	Zitrone (abgerieben Schale)
3	Schalotten, fein gehackt
1 Prise	Zimt
4 EL	Weissweinessig
5 EL	Olivenöl
1 EL	Minze, gehackt
1 EL	Peterli, gehackt

Fenchel- und Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne ohne Fett unter häufigem Rühren rösten, bis sie platzen. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Die Oliven in eine Porzellanschüssel geben. Orangenschale, Zitronenschale, Schalotten, Zimt, angeröstete Samen sowie Essig, Olivenöl, Orangensaft, Minze und Peterli in einer Schüssel gut verrühren und über die Oliven giessen.

Gut umrühren und abgedeckt 1-2 Tage kalt stellen.