



Rezepte mit Oliven und Tomaten

Sizilianischer Orangensalat mit schwarzen Oliven

Orangen so schälen, dass die bittere weiße Haut komplett entfernt wird und das Fruchtfleisch zu sehen ist. Dann in runde Scheiben schneiden. Eine milde Salatzwiebel fein schneiden und in eiskaltem Wasser ruhen lassen.

Fenchelknolle von den härteren Teilen befreien, dann in feine Stifte schneiden, das Fenchelgrün aufbewahren.

Zwiebel abtropfen lassen und gut trocknen.

Auf einem Teller Orangenscheiben, Fenchel und Zwiebel anrichten und mit einer Vinaigrette aus Olivenöl, Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Orangensaft beträufeln. Sollten die Orangen sehr süß sein, etwas Zitronensaft dazugeben.

Die Innenseiten der Teller mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben und den Salat darauf verteilen. Mit schwarzen Oliven und dem Fenchelgrün dekorieren.

Pesto aus grünen Oliven und Mandeln

Entkernte grüne Oliven, Mandeln (1/3 Mandeln, 2/3 Oliven), Olivenöl und einige Kapern in den Mixer geben und fein pürieren; ggf. nachsalzen. Sollte die Creme zu fest sein, noch etwas Olivenöl oder Wasser dazugeben. Das Pesto eignet sich gut als Aufstrich für Bruschetta oder als Sauce für Spaghetti oder Linguine, passt aber auch zu hartem Schafskäse. Im Kühlschrank hält es sich max. 3 bis 4 Tage.

Knuspriges Oliven-Pitabrot

Ein rundes, weiches türkisches Pitabrot in der Mitte durchschneiden. Brothälften mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Oregano bestreuen, dann mit Mozzarella-Scheiben und schwarzen entkernten Oliven belegen. Mit der oberen Brothälfte bedecken und im Ofen backen, bis der Mozzarella schmilzt und das Brot knusprig geworden ist. In Teile schneiden und zu einem gemischten Salat servieren.

Blumenkohl mit Oliven und getrockneten Tomaten

Die äußeren Blätter des Blumenkohls mit einem Messer abschneiden und für eine Suppe aufbewahren. Röschen abschneiden und ggf. in kleinere Stücke schneiden.

Blumenkohl-Röschen gut waschen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen.

3-4 EL Olivenöl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Zwei Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian hinzugeben und 2-3 Minute anbraten. Blumenkohl-Röschen hinzugeben und gut



vermischen. Mit Chilischoten oder Chilipulver, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Der Blumenkohl sollte bissfest bleiben.

Zum Schluss mit Oregano würzen und schwarze Oliven und zerstückelte getrocknete Tomaten hinzugeben.

Getrocknete Tomaten mit Anchovis-Marinade

Zutaten:

getrocknete Tomaten
 Olivenöl
 Anchovisfilets guter Qualität (z.B. kantabrische)
 Knoblauch
 frische rote Chilis
 Kapern
 Petersilie

Tomaten waschen. Kochendes Wasser über die Tomaten gießen und gut 20 Minuten ziehen lassen bzw. lange genug, dass die Bitterstoffe heraustreten, aber nicht länger - ansonsten verlieren die Tomaten ihren Geschmack.

Währenddessen kann die Marinade zubereitet werden: Die Hälfte der Anchovis im Mixer pürieren oder klein hacken, die Hälfte als Filet lassen. Chilischoten von den Samen befreien und klein hacken, Knoblauch ebenfalls klein hacken oder in Scheiben dazugeben.

Kapern und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit den Tomaten vermischen, ggf. etwas von dem lauwarmen Einweichwasser dazugießen und nach Geschmack salzen. In einem kühlen Raum über Nacht ziehen lassen, ab dann im Kühlschrank aufbewahren. Durch die Anchovis sind die Tomaten max. 2 Wochen haltbar.

Eiweiß-Pizza mit Eigelb, Scamorza, Speck und getrockneten Tomaten

Zutaten:

4 Eier
 1 Scamorza, natur oder geräucherte, in dünne Scheiben geschnitten
 2 dünne Scheiben Südtiroler Schinkenspeck (alternativ: geräucherter Frühstücksbacon)
 7-8 getrocknete Tomaten
 Salz
 1 Bio-Zitrone
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Ofen auf 200 °C vorheizen. Eiweiß vom Eigelb trennen, dabei die Eigelb getrennt voneinander halten. Eiweiß steifschlagen und etwas geriebene Zitronenschale hinzugeben.



Eine Pizza-Backform mit ca. 22 cm Durchmesser mit Butter einfetten. Eiweiß darauf verteilen und glattstreichen. Dann im Ofen 5 Minuten backen.

Backform herausnehmen, die 4 Eigelb, Scamorza, Speck und getrocknete Tomaten darauf verteilen und für weitere 5 Minuten wieder in den Ofen schieben.

Warm servieren.