



CHIARELLO

Grünes Gold aus der Chiarello-Olive



Apéro-Oliven mit Oregano & Olivensalat mit Orangen

Zutaten

- 200 g CHIARELLO Oliven
- 1 Teelöffel CHIARELLO Oregano
- 3 Teelöffel CHIARELLO Olivenöl
- Salz nach Belieben
- 1/2 Orange für Variante Olivensalat

Zubereitung

1. Oliven gut abtropfen
2. 1 Teelöffel Oregano und Salz nach Belieben dazugeben, mit 3 Teelöffel Olivenöl marinieren.
3. Variante Olivensalat: Orangen filetieren und in Würfel schneiden, unter die Oliven mischen und mit CHIARELLO Olivenöl, Oregano und Salz marinieren.

Serviertipp: Mit Olivenbrot von Bäckerei Imholz, baeckerei-imholz.ch servieren.

Buon appetito!