

# 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 (abgeriebene 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. Orangen-schale, 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.