Gebackene Oliven

Dieses Rezept aus der vegetarischen Küche ist in Spanien zuhause. Gebackene Oliven werden als kleiner Imbiss - kurz Tapas - gereicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Gesamtzeit: 0 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
1 Glas	Oliven (grüne)
5 EL	Mehl
1 Schuss	Olivenöl
4 EL	Semmelbrösel
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Eingangs die Oliven in ein Sieb geben und dort abtropfen lassen – für gebackene Oliven eine Schale mit Mehl, eine weitere mit Ei und eine mit Semmelbröseln bereitstellen. Oliven nacheinander erst im Mehl, dann im Ei und zu guter Letzt in den Semmelbröseln wälzen.

2. Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen. Im Anschluss die Oliven darin backen.

3. Eine Zitrone waschen und in Viertelstücken schneiden, diese Stücke zu den Oliven legen.

Tipp

Gebackene Oliven lassen sich mit einem deftigen Eintopf kombinieren und sind ein typisch spanischer Appetitanreger.