

# HOCHZEITSBUFFET

## Alex & Robert



# Spanischer OLIVENAUFSTRICH

## Zutaten

200 g Oliven, grün und entkernt  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
50 g Sonnenblumenkerne  
Nach Bedarf Olivenöl  
Salz und weißen Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung

Knoblauch und Zwiebeln glasig anschwitzen.  
Zusammen mit den Oliven, den Sonnenblumenkernen pürieren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Statt es zu pürieren hat sich der Fleischwolf sehr bewährt, zuerst durch die grobe Scheibe und dann durch die feine Scheibe durchdrehen.  
Die Menge des Olivenöls richtet sich nach den Oliven, das kann sehr unterschiedlich sein.  
Das Resultat: eine feine Creme.  
Salz erst ganz zum Schluss dazu geben, denn viele Oliven aus dem Glas sind schon gesalzen.

Alternativ: Statt der Sonnenblumenkerne eignen sich auch andere Kerne und Nüsse wie z.B. Mandeln oder Pinien.



# NOISET!