

Knoblauchspieße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

240 gr grüne Oliven ohne Stein, 3 Knoblauch-Knollen, 1 kleines Glas eingelegte Silberzwiebeln, 300 ml Essig.

Die Vorbereitungen:

Die Knoblauchknollen pellen und schälen.

Die Zubereitung:

Silberzwiebeln abgießen, Flüssigkeit auffangen.

Dann auf einen Zahnstocher je eine Knoblauchzehe, Olive, Silberzwiebel, Knoblauchzehe stecken.

Die Spieße in ein großes verschließbares Gefäß geben und mit der Flüssigkeit von den Zwiebeln, Essig und Wasser aufgießen bis die Spieße bedeckt sind.

Im Kühlschrank 2-3 Tage ziehen lassen.