



Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
8.9.2024

Olivenkraut-Kegel

Ein wichtiger Tipp zur Verarbeitung von Olivenkraut: Es ist nicht sehr hitzebeständig, deshalb empfehle ich, es in Speisen erst zum Schluss dazu zu geben oder es frisch in meinem heutigen Rezept auszuprobieren.

Zuerst rühre ich einen einfachen Aufstrich:

Topfen, Frischkäse, rohe, gebratene oder faschierte Steinpilze, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und viel gehacktes Olivenkraut.

Gut verrührt sollte es im Kühlschrank durchziehen dürfen – nicht zuletzt, weil es sich gut gekühlt besser zu einem Kegel formen lässt, mit Hilfe einer Frischhaltefolie.

Ich rolle und forme den Aufstrich so lange, bis ein Kegel entsteht.

Dann wird die Folie entfernt und der Kegel mit Oliven, wer mag mit eingelegten, kleinen Pilzen und frischen Olivenkraut-Zweigerl ganz dicht bestückt.