

Rezept Gebackene Oliven Tapas

Zutaten:

1 Glas grüne Oliven ohne Stein
1 bis 2 Eier
Mehl
Paniermehl
1 Zitrone
Olivenöl

Zubereitung:

Die Oliven im Sieb gut abtropfen lassen und mit einem Küchentuch abtupfen, dann im Mehl wenden, danach in den verquirlten Eiern und im Paniermehl wenden. In der Pfanne von allen Seiten kross anbraten. Immer wenden, damit die Oliven nicht anbrennen.

Die Zitrone vierteln, und die Oliven damit beträufeln oder die viertel separat servieren, dann kann sich jeder Gast selbst bedienen.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Gemüserezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)