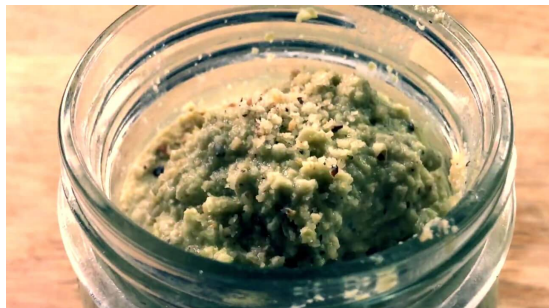


---

# Olivenpaste mit Haselnüssen

Für etwa 250 ml

von JOES CUCINA VERDE



© Bild & Rezeptidee von JOES CUCINA VERDE - Fudii.online

**Vorbereitung:** 15 Min. | **Gesamt:** 15 Min.

## Zutaten:

150 g Oliven, grüne  
50 g Haselnusskrokant  
10 Zweig(e) Thymian  
7 EL Olivenöl  
2 Limette(n)  
Salz und Pfeffer

## Ausserdem:

Stab- oder Standmixer

## Zubereitung:

Für die **Olivenpaste** die entsteinten Oliven und das Haselnusskrokant in einen Standmixer oder eine Schüssel geben.

Thymianstängel waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Saft der Limetten auspressen.

Thymianblätter, Olivenöl und Limettensaft zu den anderen Zutaten geben und fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Verzehr in sterile Gläser abfüllen und gut verschließen.

**Tipps:** Die Paste hält sich im Kühlschrank gut verschlossen mindestens 4 Wochen.