

# Knusperoliven

Snack



## Knusperoliven

## Weltladen Balingen

ca. 40 Stück

150g Mehl  
125g Butter  
etwas Olivenöl  
italienische Kräuter  
200g grüne Oliven ohne Stein  
250g Käse (halb Emmentaler,  
halb Parmesan)

So geht's :

Die Rohlge lassen sich gut einfrieren und erst bei Bedarf aufbacken, dann 5 Min. länger im Ofen lassen

1. Aus Mehl, kalter Butter und geriebenem Käse einen glatten Teig herstellen.
2. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank kühlen.
3. Grüne Oliven ohne Stein mit etwas Olivenöl und italienischen Kräutern marinieren
4. Aus dem Teig ca. 40 Kugeln formen, jede Kugel mit einer Olive füllen.
5. Auf Backpapier bei 190°C ca. 20 Min. goldgelb backen
6. Mit Zahnstocher und grünen Oliven zum Aperitif servieren.