



© Céline de Cérrou pour France Olive

knusprige häppchen mit Lachs-Oliven-huile d'olive de Nîmes g.U.

Für 20 Bissen:

- 150g Mehl
- 80g geriebener Parmesan
- 60g **huile d'olive de Nîmes g.U.**
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 Esslöffel Wasser (optional)
- 20 **olives noires de Nyons g.U.** (schwarze Oliven)
- 20 **olives de Nîmes g.U.** (grüne Oliven)
- 100g Lachs
- Espelette-Pfeffer

Mehl, Olivenöl, Parmesan und Oregano in einer Schüssel zu einem homogenen Teigklumpen verarbeiten (je nach Konsistenz Wasser hinzufügen). Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten kühl stellen.

Entsteinen Sie die grünen und schwarzen Oliven. Entfernen Sie die Haut des Lachses und schneiden Sie ihn in große Würfel (ca. 1,5 cm x 1,5 cm).

Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen. Mit einem Ausstecher Teigscheiben mit einem Durchmesser von 4 cm ausstechen. Legen Sie eine Olive oder ein Stück Lachs in die Mitte jeder Scheibe. Den Teig über die Oliven klappen und gut andrücken. Die Olivenhäppchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 30 Minuten lang kühl stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für 20 Minuten in den Ofen schieben. Vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Olivenöl

Wir empfehlen ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus Nîmes g.U. mit seinen Aromen voller Gras, trockenem Heu, Ananas, gelbe Pflaume und roher Artischocke.

Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Aix-en-Provence, Corse - Ollu di Corsica - récolte sur l'arbre, Haute-Provence, Provence, Vallée des Baux-de-Provence.



Vorbereitung: 25 Minuten
Kochen: 25 Minuten
Garzeit: 1 Std.