

# Oliven-Aufstrich

Dieses Rezept für locker leichten Oliven-Aufstrich lässt sich im Handumdrehen zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Oliven</a> (entkernt)
250 g	<a href="#">Butter</a>
1 Schuss	Öl
125 g	Sardellenfilets
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Handvoll	<a href="#">Basilikum</a>
1 Stk.	Zitrone
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den Oliven-Aufstrich die Butter leicht erwärmen und schaumig schlagen. Das Öl der Sardellenfilets hinzufügen.
2. Knoblauch abziehen und längs halbieren. Gemeinsam mit den Sardellenfilets in feine Stücke zerschneiden. Grüne und schwarze Oliven entkernen und getrennt voneinander fein hacken. Basilikum ebenso fein zerschneiden. Eine unbehandelte Zitrone warm abwaschen und die Schale abreiben.
3. Knoblauch, schwarze und grüne Oliven sowie Sardellenfilets in einer Schüssel zur Olivenpaste vermengen. Basilikum und Zitronenabrieb hinzufügen und die Hälfte der Butter-Öl-Masse einrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Aufstrich in kleinen Schälchen anrichten und mit einer ganzen Olive dekorieren.

## **Tipp**

Diesen Oliven-Aufstrich mit aromatischen Gewürzen anreichern und als Beilage zum Buffet servieren.