Oliven-Tapenade

Die Oliven-Tapenade ist ein delikater Dip zu Brot, Fisch oder Rohkost. Wer eine Küchenmaschine hat, kann das Rezept in kürzester Zeit zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

160 g	Oliven (grüne)
4 Stk.	Sardellenfilets
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Kapern
4 TL	Olivenöl
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Oliven-Tapenade die grünen Oliven entsteinen (oder Oliven aus dem Glas verwenden, diese gut abtropfen lassen). In den Behälter der Küchenmaschine, den Mörser oder eine Schüssel geben.

2. Die Sardellen ebenfalls abtropfen lassen und zu den Oliven geben. Die weiteren Zutaten zufügen: Kapern, Olivenöl, Pfeffer und Zitronensaft. Zuletzt den Knoblauch schälen, hacken und beifügen. Alle Zutaten mörsern oder pürieren lassen.

Tipp

Die Oliven-Tapenade in einer Schale anrichten und mit ganzen Oliven und frischen Kräutern dekorieren.