

# Olivenpaste

Die Olivenpaste ist ein schmackhafter mediterraner Brotaufstrich. Das tolle Rezept ist im Nu zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

200 g <a href="#">Oliven</a> (schwarz, entsteint)
2 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 EL <a href="#">Kapern</a>
2 EL Pinienkerne
2 EL Tomatenmark
6 EL Olivenöl extra vergine
<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Für die **Olivenpaste** den Knoblauch schälen zusammen mit den Oliven, Kapern, Pinienkerne, Tomatenmark und Olivenöl in eine Küchenmaschine oder Mixer geben. Alle Zutaten fein pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Abschließend zirka 15 Minuten ziehen lassen.

## Tipp

Zur Olivenpaste ein frisches knuspriges Baguette oder Ciabatta reichen.