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	Oliven (schwarz, entsteint)
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Kapern
2 EL	Pinienkerne
2 EL	Tomatenmark
6 EL	Olivenöl extra vergine
	Pfeffer (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.