Tapenade

Ursprünglich stammt die Tapenade aus Südfrankreich, dieses Rezept hier kommt aus Kärnten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

60 g	Olivenöl
20 g	Oliven (grün)
20 g	Oliven (schwarz)
30 g	Paradeiser (getrocknet)
20 g	Pinienkerne (geröstet)
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)

Zubereitung

1. Für die Tapenade die schwarzen und grünen Oliven entkernen und vierteln. Die getrockneten Paradeiser in genauso große Stücke schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne (ohne Öl) leicht anrösten. Olivenöl und Zitronensaft miteinander verrühren. Mit den Oliven, Paradeisern und Pinienkernen vermengen.

Tipp

Die Tapenade schmeckt als Brotaufstrich ebenso gut wie als Dip.