



Oliventapenade ist eine aus der südfranzösischen Küche stammende Paste.

Hauptbestandteile sind entsteinte Oliven, Anchovis und Kapern. Sie eignet sich als Brotaufstrich auf einem knusprigen Baquette oder als Dip. Du kannst sie in grün oder schwarz herstellen, je nachdem welche Oliven du verwendest. Sie wird unterschiedlich würzig je nach Ausgangsprodukten.

Oliven-Tapenade

200 g schwarze Oliven, entkernt

25 g Kapern

1 Knoblauchzehe, geschält

75 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Oliven ggf. entsteinen und mit den kapern und dem Knoblauch in einen Blitzhacker geben. Die Konsistenz könnt ihr selbst festlegen, indem ihr die Zutaten grob oder sehr zerkleinert.

Das Olivenöl unter die Tapenade mischen und abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Wer es sehr kräftig mag, kann statt Salz auch ein klein gehacktes Sardellenfilet dazu geben.

