

Rezept

# Schwarze Tapenade

Ein Rezept von Schwarze Tapenade, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> eingelegte schwarze Oliven (mit Stein)	<b>1 kleine Dose</b> Thunfisch im eigenen Saft (60 g Abtropfgewicht)
<b>4</b> Sardellenfilets in Salzlake (aus dem Glas)	<b>1-2</b> Knoblauchzehen
<b>4 Zweige</b> Thymian oder 1/4 TL getrockneter Thymian	<b>1 1/2 EL</b> Kapern
<b>4-5 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Portionen (ca. 250 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Oliven entsteinen (keine bereits entsteineten verwenden, denn sie sind weniger aromatisch!) und klein schneiden. Den Thunfisch abgießen und zerpfücken. Die Sardellen kurz abspülen, den Knoblauch schälen und beides hacken. Den Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Alle vorbereiteten Zutaten und die Kapern in eine hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer groben schwarzen Paste verarbeiten. Erst dann nach und nach unter ständigem Rühren das Olivenöl einlaufen lassen, bis sie stärker glänzt. Mit wenig Salz und mit Pfeffer abschmecken. Tapenade schmeckt gut zum Aperitif auf frischem Baguette und auf hart gekochten Eiern.