

## Rezept

# Brotscheiben mit Olivencreme

Ein Rezept von Brotscheiben mit Olivencreme, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>5</b> eingelegte Sardellenfilets	<b>12 EL</b> Kapern
<b>200 g</b> schwarze Oliven, entsteint	½ TL Fenchelsamen
<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer	<b>5 EL</b> Olivenöl extra vergine
<b>1 TL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	<b>12</b> Baguette-Scheiben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

## Zubereitung

1. Sardellenfilets, Kapern, Oliven, Fenchelsamen und Cayennepfeffer mit dem Olivenöl im Mixer pürieren. Die Creme in eine Schüssel füllen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

---

2. Die Brotscheiben in einer trockenen Pfanne von beiden Seiten goldbraun rösten (oder toasten), mit der Olivencreme bestreichen.