Rezept

Brotscheiben mit Olivencreme

Ein Rezept von Brotscheiben mit Olivencreme, am 31.05.2025

Zutaten

5	eingelegte Sardellenfilets
200 g	schwarze Oliven, entsteint
1 Msp.	Cayennepfeffer
1 TL	Zitronensaft
	Pfeffer, frisch gemahlen
12 EL	Kapern
	½ TL Fenchelsamen
5 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz
12	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.