

Rezept

Oliven-Tapenade

Ein Rezept von Oliven-Tapenade, am 24.09.2023

Zutaten

30 g Basilikum	4 Sardellen in Salzlake
200 g schwarze Oliven (ohne Stein)	2 EL Kapern
1 getrocknete Chilischote	2 Knoblauchzehen
180 ml Olivenöl	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser mit Schraub- oder Bügelverschluss oder Weckgläser à 250 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**
Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 970 kcal

Zubereitung

1. Die Basilikumblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Sardellen abspülen, mit Oliven, Kapern und Chilischote fein pürieren. Den Knoblauch schälen und zum Püree pressen. Das Öl dazugießen und unterrühren. Mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Die Tapenade in heiß ausgespülte Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen. Passt sehr gut zu Grissini, frischem Ciabatta oder Bauernbrot.