

Rezept

Tapenade - Schwarze Olivensauce

Ein Rezept von Tapenade - Schwarze Olivensauce, am 18.04.2025

Zutaten

300 g schwarze Oliven	2 Knoblauchzehen
½ Bund Thymian	2 EL Zitronensaft
100 ml Olivenöl	1 EL mittelscharfer Senf
4 EL Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	1 kleine grüne Chilischote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal, 36 g F, 1 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Die Oliven entsteinen. Den Knoblauch schälen und halbieren, eventuell die Keime entfernen. Die Hälften grob würfeln. Den Thymian kalt abbrausen und trocken tupfen, die Blättchen von den Stielen streifen.
2. Oliven mit Knoblauch, der Hälfte des Thymians, Zitronensaft, Öl, Senf und Essig in einen hohen Rührbecher oder den Mixbehälter geben und mit dem Pürierstab bzw. im Mixer pürieren. Salzen und pfeffern.
3. Die Chilischote längs halbieren, Stielansatz, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften waschen, klein würfeln und unter die Olivensauce rühren. Die übrigen Thymianblättchen darüber streuen.