

Rezept

Tapenade aus schwarzen Oliven

Ein Rezept von Tapenade aus schwarzen Oliven, am 01.06.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 großes Bund glatte Petersilie | 2 frische Knoblauchzehen |
| 1 Bio-Zitrone | 500 g entsteinte schwarze Oliven |
| 150 g Kapern | 12 Sardellenfilets |
| 300-350 ml Olivenöl schwarzer Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen, fein hacken. Die Zitrone waschen, die Hälfte der Schale fein abreiben und die Zitrone auspressen. Die Oliven abtropfen lassen.

2. Oliven, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale im Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten, diese in eine Schüssel geben. Zitronensaft, 250 ml Olivenöl und Pfeffer dazugeben und alles gut verrühren.

3. Die Paste kurz mit dem Stabmixer durcharbeiten, dann in die Gläser füllen und glatt streichen, zuletzt 1 cm hoch mit Olivenöl begießen. Gläser verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.