

Rezept

Vegane Tapenade

Ein Rezept von Vegane Tapenade, am 18.04.2025

Zutaten

1 Bund Petersilie	2 Knoblauchzehen
1 Bio-Zitrone	100 g entsteinte, schwarze Oliven
40 g Kapern	1 EL Agavendicksaft
70 ml Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 300 g | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Zitrone heiß waschen und trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
2. Oliven, Kapern, Petersilie und Knoblauch im Blitzhacker grob hacken und in eine Schüssel umfüllen. Agavendicksaft, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft unterrühren.
3. Ein Drittel der Masse mit dem Olivenöl fein pürieren und wieder mit dem Rest mischen. Die Tapenade mit Salz und Pfeffer abschmecken, in ein sauberes Glas (à 300 ml) füllen, gut verschließen und kühl stellen. Sie hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.