

Oliventapenade

Anzahl Personen: 5

Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
150 g	Oliven, entsteint, abgetropft	
25 g	Kapern, abgetropft	
1 Stk.	Knoblauchzehe	grob hacken
1 KL	Zitronensaft	
80 ml	Olivenöl	
	Zitronensaft	

Anleitung

Alle Zutaten in einen Cutter oder Mixer geben und sehr fein zerhacken/pürieren bis eine dickflüssige Paste entsteht. Mit Zitronensaft abschmecken.

Die Tapenade hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen. Super als Brotaufstrich und für italienische Salatsaucen. Wenn möglich rohe, schwarze oder grüne Oliven verwenden.

Tipp: Wenn kein Cutter vorhanden, können die Zutaten auch kleingeschnitten und mit einem Mörser zerquetscht werden. Das Öl erst am Schluss zugeben.

