



Schwarze Oliventapenade

Zutaten für 1 Glas

- » 200 g schwarze Oliven
- » 2 EL Kapern *abgespült und abgetropft*
- » 4-6 Sardellenfilets in Öl *je nach Geschmack*
- » 1-2 geschälte Knoblauchzehen
- » 2 EL Zitronensaft
- » 3-4 EL Olivenöl
- » Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- » Optional etwas Thymian, Rosmarin oder ein Spritzer Cognac *Brandy*

Zubereitung

1. Vorbereitung

Alle Zutaten bereitstellen. Die Oliven gut abtropfen lassen, Sardellen leicht abspülen.

2. Mixen

Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch und Zitronensaft in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben. Kurz mixen.

3. Öl einarbeiten

Während des Mixens das Olivenöl langsam einfließen lassen, bis eine grobe, streichfähige Paste entsteht. Nach Belieben mehr Öl zugeben, wenn es geschmeidiger sein soll.

4. Abschmecken

Mit Pfeffer würzen. Falls gewünscht, mit Kräutern oder einem Hauch Brandy abrunden. Salz ist durch die Sardellen und Kapern meist nicht nötig – bei Bedarf aber nachjustieren.

5. Servieren oder aufbewahren

In ein sauberes Glas füllen, mit etwas Olivenöl bedecken und gut verschließen. Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.
