

Französischer Olivenaufstrich

Tapenade sur toast



Zutaten für 4 Personen:

100 g schwarze Oliven, trocken eingelegt (auf griechische Art, Façon Grecque)

6 Kapern

1/4 Knoblauchzehe

1/4 TL Dijon-Senf

1 EL Olivenöl

1 knapper TL Sardellenpaste

1 TL Cognac (optional)

1/2 TL Kräuter der Provence

1 TL Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

Besondere Hilfsmittel:

Schneidestab (Handmixer) oder Blitzhacker

1. Oliven entsteinen.

Knoblauchzehe schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

2. Oliven, Knoblauch, Sardellenpaste, Senf, Kräuter der Provence und Cognac zusammen mit dem Olivenöl mit einem Schneidestab oder im Blitzhacker fein pürieren.

3. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Nicht salzen, die trocken eingeleigten Oliven sind schon ziemlich salzig.

Hinweise:

Aufstrich aus Frankreich, im Original mit getoasteten Weißbrotscheiben servieren, schmeckt aber auch auf ungetoastetem Weißbrot. Hält sich im Kühlschrank einige Tage.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, Aufstriche, vegetarisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 03.02.2019