

Blätterteig-Spiralen mit Tapenade



Zutaten:

300 g Blätterteig aus dem Kühlregal

Backpapier

Tapenade:

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

1. Blätterteig halbieren, die eine Hälfte dünn mit Tapenade bestreichen, mit dem Rest Blätterteig belegen.

2. Mit einem dünnen und scharfen Messer in Streifen schneiden, die Streifen vorsichtig verdrehen, damit sie wie Spiralen aussehen. Auf Backpapier auslegen.

3. Die Streifen im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 12-15 Minuten backen. Nach 10 Minuten nachsehen, ob sie schon zu braun werden.

Tapenade:

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 eingelegten Oliven sind schon ziemlich salzig.

Hinweise:

Tapenade ist ein Olivenaufstrich aus Frankreich.

Die Blätterteig-Spiralen schmecken am besten frisch.

Rezeptanregung aus Margit Proebst: Fingerfood, Graefe und Unzer, E-Book, 2012.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Partygerichte, zum Aperitif, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023