

Maltagliati-Chips mit Tapenade

Zutaten

Apéro

Für 4 Personen

150 g	Pizzateig
100 g	Crème fraîche
2 Prisen	Salz
185 g	entsteinte schwarze Oliven, 5 für die Garnitur beiseite gestellt, Rest fein gehackt
1	roter Peperoncino, fein gehackt
1 EL	Coop Fine Food Azeite de Oliva virgem com limão (Zitronenolivenöl)
2 Prisen	Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
10 g	Kresse



Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 10 Min.

Energiewert/Person

ca. 1448 kJ/346 kcal

Mein Einkauf

- 150 g Pizzateig
- 100 g Creme fraîche
- 185 g entsteinte schwarze Oliven
- 1 roter Peperoncino
- 1 EL Coop Fine Food Azeite de Oliva virgem com limão (Zitronenolivenöl)
- 10 g Kresse

Im Vorrat

- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Teig sehr dünn auswallen, auf einen mit Backpapier belegten Blechrücken legen. Teig mit dem Teigrädchen in unregelmässige Stücke schneiden.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen. Maltagliati mit Crème fraîche bestreichen, salzen. Oliven, Peperoncino und Zitronenöl verrühren, salzen, darauf verteilen, mit Pfeffer würzen. Beiseite gestellte Oliven in Ringe schneiden. Mit Olivenringen und Kresse garnieren.

Tipp: Restlichen Teig gut verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 2 Tage.

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezepte

Coop-Magazin Nr. 2/29.11.2011