

# Oliven- Tapenade



**12 Sardellenfilets,  
350 g schwarze entsteinte  
Oliven, 100 g Kapern, 1 EL Senf, 6 EL Olivenöl,  
schwarzer Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 1 TL  
Thymian, 1/2 dl Olivenöl zum Bedecken**

Die Sardellenfilets 20 Minuten wässern. Alle Zutaten in den Cutter geben und fein pürieren. Die Tapenade in ein Glas füllen und mit Olivenöl bedecken. Hält sich im Kühlschrank 4 Wochen.

**Aus der**

**Schweizer  
Familie**