



CHEFKOCH.DE

Tapenade

Olivenpaste

Die Oliven entkernen und mit den Sardellenfilets und den Knoblauchzehen im Mixer fein hacken. Nach und nach die Kräuter hinzugeben. Alles weiter mit einem Löffel verrühren, den Pastis hinzugeben und das Olivenöl fein einfließen lassen, bis eine fast cremige Masse entsteht. Ggf. mit etwas Salz abschmecken.

Auf geröstetem Brot oder als Sauce zu Bandnudeln.

Hält sich in einem Schraubdeckelglas bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

Man kann diese Masse auf eine viereckige Platte Blätterteig streichen und diese von beiden Seiten zur Mitte hin aufrollen. Die Rolle in ca. 4 mm breite Stücke schneiden, diese Plätzchen bei ca. 180° ausbacken (Vorgeheizter Ofen!), das sind dann Palmiers.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 1 Portionen:

500 g Oliven, schwarze
2 Sardellenfilet(s)
2 Zehe/n Knoblauch
Rosmarin, fein gehackt
Öl (Oliven)
1 EL Pastis, (o. Pernod, Ricard o.ä.)
etwas Meersalz
Thymian, fein gehackt
Lavendel, fein gehackt

Verfasser: susa_