

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

### TAPENADE UND LAVENDEL-TOMATEN



**Für 8-12 Stück**

 **Zubereitungszeit:** ca. 20 Min.  
 **Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

0,5 dl Olivenöl  
 1 Dose Sardellen 33 g  
 1 Tomate  
 150 g Oliven schwarz, entsteint  
 2 Knoblauchzehen  
 4 Zweige Lavendelblüten frisch oder getrocknet  
 4 Zweige Majoran  
 50 g Kapern  
 8-12 Scheiben Baguette  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

**1** Drei Majoranzweige, Oliven, Knoblauch, Kapern und Sardellen fein hacken. Mit dem Öl zu einer Tapenade (Paste) mischen. 10 Minuten ziehen lassen. Tomate in 0,5 cm grosse Würfel schneiden. 2 Zweige Lavendel grob hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Baguettescheiben im Toaster oder im Ofen goldbraun rösten. Die Tapenade und Tomaten darauf verteilen. Mit restlichem Majoran und Lavendel garnieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 08/2005 auf Seite 14

**Nährwerte** Pro Stück bei 12 Stück ca.

**Kalorien:** 660 kj / 160 Kcal  
**Fett:** 11 g

**Eiweiss:** 3 g  
**Kohlenhydrate:** 12 g

#### Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)