

Tapenade - Olivenpaste

Zutaten für 6-8 Personen:

250 g schwarze Oliven

2 Knoblauchzehen

5 Sardellenfilets in Öl

50 g Kapern

2 EL Pastis

1 TL Thymianblättchen

Saft von ½ Bio-Zitrone

4 EL Olivenöl

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Baguette

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Oliven entsteinen, den Knoblauch abziehen und grob hacken, Die Sardellen abspülen und 5 Minuten in eine Schale mit kaltem Wasser legen, um den hohen Salzgehalt zu reduzieren.

Sardellen und Kapern abtropfen lassen. Zusammen mit Oliven, Knoblauch, Pastis, Thymian und Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren, alternativ den Stabmixer benutzen. Das Öl hinzugeben und mit dem Schneebesen einarbeiten, bis eine sämige Paste entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

Das Baguette in Scheiben schneiden und im heißen Ofen 4 bis 5 Minuten goldbraun rösten. Die Scheiben mit der Tapenade bestreichen und servieren.