



Oliventapenade

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 200 g Oliven, entkernte schwarze
2 Zehen Knoblauch
3 EL Olivenöl, natives
1 EL Zitronensaft
40 g Kapern
1 TL Kräuter der Provence, getrocknete
1 TL, gestr. Zucker
n. B. Pfeffer, frisch gemahlener

Zubereitung:

Knoblauch schälen, Knoblauch, Oliven und Kapern grob hacken und in einen Mixer geben. Kräuter, Zitronensaft, Zucker und Öl zugeben und mit dem Messer mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.