



Dreierlei Tapenaden

Zutaten

Für die grüne Tapenade

- 200 g grüne Oliven
- 3-4 Sardellenfilets (in Öl)
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 EL Kapern
- 4 EL Olivenöl
- Fleur de Sel und frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten mit dem Messer grob hacken. Anschließend die gehackten Zutaten mit dem Zerkleinerer und dem Olivenöl pürieren, bis eine grobe Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken.

Zutaten

Für die schwarze Tapenade

- 200 g schwarze Oliven
- 3-4 Sardellenfilets (in Öl)
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 EL Kapern
- 1 EL Zitronensaft
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 EL frische Majoranblätter
- 4 EL Olivenöl
- Fleur de Sel und frisch gemahlener Pfeffer

Tomaten grob mit dem Messer schneiden, Pepperoni entkernen und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten im Zerkleinerer zu einer groben Masse mixen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Tapenade schmeckt ganz wunderbar auf frischem Brot...

Für die rote Tapenade

- 200 g getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Peperoni
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- eine Prise Zucker
- Fleur de Sel und frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten mit dem Messer grob hacken. Anschließend die gehackten Zutaten mit dem Zerkleinerer und dem Olivenöl pürieren, bis eine grobe Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ChuchiChef
kanal 9