



## Tapenade

Für ca. 10 Crostini

75 g schwarze Oliven ohne Stein  
1-2 Sardellenfilets  
1 Pfefferschote  
2 Knoblauchzehen  
½ TL Rosmarinnadeln  
½ TL Thymianblättchen  
3 Salbeiblätter  
½ EL Kapern  
ca. 50 ml Olivenöl  
1 unbehandelte Zitrone  
Pfeffer  
evtl. etwas Salz

Sardellenfilets abspülen (gesalzene wässern!), abtrocknen und kleinschneiden  
Pfefferschote entkernen und kleinschneiden  
Knoblauch pellen und fein würfeln  
Rosmarinnadeln hacken  
Salbeiblätter in Streifen schneiden  
Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen

Alle Zutaten außer Öl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab pürieren. Nach und nach das Öl zugeben, bis eine sämige Paste entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.