AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

TAPENADE

Reezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Tapenade ist in der mediterranen Küche eine universale Sauce. Der Begriff stammt vom provenzalischen Begriff für Kaper, «tapéno», ab.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Kapern	100 g	Sardellen
200 g	Oliven, schwarz	3 EL	Zitrone
		1 dl	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Kapern, Oliven und Sardellen fein mixen. Gutes Olivenöl beigeben und weiter mixen.
2. Mit Zitronensaft, evtl. auch mit Kräutern, getrockneten Tomaten und Gewürzen verfeinern. Aufgrund des Salzgehaltes der Zutaten ist keine separate Zugabe von Salz notwendig.