



Kräuter-Tapenade

Tapenade ist eine hauptsächlich in Südfrankreich bekannte Olivenpaste mit grünen oder schwarzen Oliven, die meist auch Sardellen enthält, die wir hier aber weglassen. Paßt sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder als Brotaufstrich.

- 200g grüne entkernte Oliven
- 100-150 ml Olivenöl
- 1 Chilischote (nach Belieben)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleines Glas Kapern
- Saft von einer Zitrone
- 2 EL frisch gehackte oder getrocknete (dann 1 EL) Kräuter: z.B. Kräuter der Provence, Thymian, Rosmarin, Zypressenkraut (Olivenkraut) Salz, Pfeffer.

Alle Zutaten nachdem sie vorher grob zerkleinert wurden im Mixer zu einer Paste verarbeiten. Mit mehr oder weniger Olivenöl Konsistenz regulieren.