

## Tapenade von grünen Oliven

### Zutaten:

200 g grüne Oliven, entkernt  
1 EL in Salz eingelegte Kapern, gewässert  
30 g Sardellen  
½ Knoblauchzehe, fein geschnitten  
2 EL Olivenöl  
1 kleines Stücklein Butter  
nach Belieben Zitronenabrieb von einer Bio-Zitrone  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Baguette, in Scheiben geschnitten

### Zubereitung:

Oliven, Kapern und Sardellen grob hacken und zusammen mit den anderen Zutaten in den Mixer geben und zu einer glatten Paste mixen. Allenfalls nochmals mit etwas Pfeffer oder zusätzlichem Zitronen-Abrieb abschmecken.

Die Tapenade möglichst am Vortag zubereiten und dann über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Baguette-Scheiben in einer beschichteten Pfanne auf einem Blech im Backofen kurz etwas anrösten. Abkühlen lassen und mit Tapenade bestreichen. Schmeckt wunderbar als Apéro-Gebäck zu einem Glas Champagner oder Prosecco.

\*\*\*