



# OLIVEN - TAPENADE

## ZUTATEN

200 g schwarze oder grüne Oliven

10 g Kapern

2 Prisen Cayenne Pfeffer

2 Prisen Pfeffer

0.5 EL Salz

75 g Olivenöl

## ZUBEREITUNG

- Alles in den Mixtopf geben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern.
- Mit dem Spatel wieder alles nach unten schieben und 5 Sek/ Stufe 7 zerkleinern.
- Wenn es einem noch nicht fein genug ist: Schritt 2 wiederholen
- In ein heissausgespültes Glas geben und mit Olivenöl auffüllen. Kühl gelagert mind. 6 Wochen haltbar.

### Tipp

- Es lohnt sich ein hochwertiges Olivenöl für die Zubereitung der Oliven-Tapenade zuzunehmen. (persönliche Empfehlung für ein gutes Olivenöl: Vom Fass St. Gallen )

Genussmix.ch