

Zutaten:

50 ml Olivenöl, raffiniert
400 g Champignon, geputzt
½ TL Salz

150 g Kapernfrüchte, eingelegte
3 Stiele Thymian
2 ST Knoblauchzehen
½ ST Zitrone – Saft daraus
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 ml Olivenöl

Garnitur: Thymianstiele

Herstellung:

1. Die geputzten Champignons grob hacken.
2. Das raffinierte Olivenöl in eine Pfanne erhitzen, die Champignons hinzugeben, mit salzen und 3-4 Minuten (bis das Wasser verdunstet ist) anrösten – dünsten.
3. Durch ein Sieb schlagen und abkühlen.
4. Kapern gut abtropfen lassen.
5. Stiele von Thymian waschen, trocken schütteln, abrebeln und grob hacken.
6. Knoblauchzehen schälen und grob schneiden.
7. Kapern und Knoblauch in ein hohes Behältnis geben und mit einem Pürierstab kurz zerkleinern, Champignons und Thymian hinzugeben und nochmals kurz zerkleinern.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Zum Schluss Olivenöl darunter rühren - fertig ist die Tapenade!

TIPP:

Dazu zum Beispiel getoastete Baguettescheiben reichen.

