

Zutaten:

250 g Oliven, schwarze und entsteint
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. Kapern gut abtropfen lassen.
2. Stiele von Thymian waschen, trocken schütteln, abrebeln und grob hacken.
3. Knoblauchzehen schälen und grob schneiden.
4. Oliven, Kapern, Knoblauch, und Thymian in ein hohes Behältnis geben und mit einem Pürierstab zerkleinern.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Zum Schluss Olivenöl darunter rühren - fertig ist die Tapenade!

TIPP:

Dazu zum Beispiel getoastete Baguettescheiben reichen.

