

Grüne Tapenade auf grilliertem Brot



Mmh - das erinnert an Sommer in Südfrankreich! Heute bereiten wir eine grüne Oliven-Tapenade zu und genießen sie auf krossen Brotscheiben.

Herzige Bistros, eine blühende Sommerlandschaft und überschwängliche Gastfreundschaft: Diese Bilder habe ich beim Anblick des heutigen Gerichts im Kopf, denn die Tapenade ist ein Rezept aus der südfranzösischen Küche. In der würzigen Olivenpaste stecken nur wenige Zutaten. Umso mehr sollte man darauf achten, dass sie von guter Qualität sind.

Die Tapenade wird klassisch als Brotaufstrich oder auch zum Dippen serviert und bildet die perfekte Ergänzung zu einem guten Glas Weisswein.

Tipp: Wem die Tapenade zu salzig ist, der gibt einfach noch etwas Erbsen oder Mandeln zur Masse. Das mildert das Ganze und tut der Paste auch farblich keinen Abbruch :)

- 150 g grüne Oliven
- ½ TL Senf
- ½ TL Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Petersilie
- Etwas Olivenöl
- Optional 100 g Erbsen oder eine Handvoll Mandeln
- Pfeffer

Ausserdem

- Einige Scheiben Brot
- Optional 200 g Mozzarella, in Stücken

1. Oliven wenn nötig entsteinen und alle Zutaten bis und mit der Petersilie pürieren. Mit Olivenöl und Pfeffer abschmecken.
2. Die Brotscheiben mit wenig Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne kurz beidseitig rösten.
3. Das Brot mit der Tapenade bestreichen und optional mit Mozzarella belegen.

Zubereitungsdauer: circa 15 Minuten

Big Red Beast Côtes Catalanes IGP

Leuchtendes Rubinrot Fruchtig marmeladig, vollmundig, würzig, Aromen von Kirsche, Pfeffer, reifen roten Früchten, Schokolade, Kaffee...Lange anhaltende, seidige Tannine

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)