



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# TAPENADE

6 Personen

## Zutaten:

- 250 g. Schwarze Oliven
- 60 g. Kapern
- Drei Zweige Thymian
- Eine Bio-Zitrone
- Eine Knoblauchzehe
- Vier Sardellenfilets
- Olivenöl
- Salz/Schwarzer Pfeffer

## So wird's gemacht:

Die Oliven ggf. entsteinen, den Knoblauch fein hacken, die Kapern gründlich abtropfen lassen und mit einem Küchentuch leicht ausdrücken. Die Sardellenfilets abtropfen lassen, vom Thymian die Blätter von den Stielen streifen.

Nun alles zusammen mit Olivenöl und etwas abgeriebener Zitronenschale im Mixer zu einer geschmeidigen Paste mixen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.