

Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

SPANIEN



Zutaten:

150 g entkernte grüne und schwarze Oliven
100 g getrocknete Tomaten
2 – 3 Sardellenfilets
1 EL Kapern
1 Knoblauchzehe
2 Thymianzweige
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Oliven-Tapenade

Zubereitung:

Die Knoblauchzehe abziehen, die Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen. Alle Zutaten fein hacken, mit dem Olivenöl mischen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Die Oliven-tapenade auf Baguettescheiben streichen.

Unsere Weinempfehlung:

Ein feuriger Tempranillo aus Spanien.