Oliven-Tapenade aus Kalamata-Oliven

Eine exzellente Oliventapenade braucht eigentlich nicht viel mehr als hochwertige Oliven, einen Schuss Olivenöl, etwas frischen Knoblauch und eine Prise Salz. Wenn ihr mich fragt, geht hier nichts über die saftigen Kalamata-Oliven aus Griechenland. Aber probiert selbst.

Oliven-Tapenade | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (2 Portionen): 100 Gramm Kalamata-Oliven | 25 Milliliter Olivenöl | 1 Knoblauchzehe | 1 Prise Salz

Oliven-Tapenade | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (3 Minuten): 1. Oliven entsteinen. 2. Knoblauchzehe schälen. 3. Alle Zutaten kurz fein pürieren. 4. Servieren

Dazu passt super: Panini-Brot! Probier auch mein Rezept für Kalamata-Oliven in Balsamico! Jetzt noch mehr griechische Rezepte und Brotaufstriche entdecken!

Nährwerte/Portion: 210 Kalorien | 23 Gramm Fett | 2,2 Gramm Kohlenhydrate | 0,9 Gramm Eiweiß