

# **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