



Oliventapenade

Zutaten:

Grüne Tapenade:

½ Glas Oliven grün
10 g Kapern
1 Zehe Knoblauch
10 ml Olivenöl

Schwarze Tapenade:

½ Glas Oliven schwarz
10 g Kapern
1 Zehe Knoblauch
10 ml Olivenöl

Garnitur:

10 g Kapern
50 g Cocktailtomaten
20 ml Öl zum Garen

Gewürze: Kristallzucker, Salz,
Pfeffer

Tapenade herstellen:

1. Oliven grün oder schwarz (½ Glas), Kapern (10 g) und Knoblauch (1 Zehe) fein hacken.
2. Mit Olivenöl (10 ml), Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In Schalen abfüllen und kaltstellen.

Garnitur vorbereiten:

1. Cocktailtomaten (50 g) vierteln und mit Salz und einer Prise Kristallzucker würzen.
2. Auf ein vorbereitetes Backblech mit Backpapier geben und 10 Minuten bei 160 °C Ober- und Unterhitze im Backofen garen.
3. Öl zum Garen (20 ml) erhitzen.
4. Kapern (10 g) abtropfen lassen und in das heiße Öl geben. Knusprig frittieren und auf einer Küchnrolle abtropfen lassen.

Anrichten:

1. Die Schalen mit der Tapenade mit geschmorten Cocktailtomaten und frittierten Kapern anrichten.