

**RADIO SALÜ****101,7**Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer

## Schwarze Oliventapenade

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Zutaten für 10 Personen: |                    |
| 500 g entkernte Oliven   | 100 g Semmelbrösel |
| 1 Tasse Olivenöl         | 5 Zehen Knoblauch  |

### Zubereitung:

Die Oliventapenade ist ein sehr leckerer Brotaufstrich für Baguette oder knuspriges Bauernbrot.

Schälen Sie Knoblauch und hacken den klein, schneiden sie die Oliven ebenfalls klein.

Geben Sie gehackten Knoblauch und Oliven in eine Schüssel, vermischen Sie die mit einer Tasse Olivenöl und Semmelbrösel.

Pürieren Sie die Zutaten mit einem Pürierstab.

Die Tapenade können Sie mit frischen Basilikum oder Kräuter der Provence verfeinern.