



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## 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 Kräutern der Provence verfeinern.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer