

OLIVENPASTE

ZUTATEN

6	Knoblauchzehen
30g	Kapern
10	Anchovisfilets
200 g	Schwarze Oliven
Je ½ TL	Bohnenkraut, Thymian
½	Zitrone
Einige EL	Olivenöl

ANWEISUNGEN

1. Die Knoblauchzehen schälen, vierteln, die Keime entfernen und fein hacken.
2. Die Kapern gründlich waschen und trocknen.
3. Das Anchovisfilet Abtupfen und klein schneiden.
4. Die Oliven waschen und vom Kern befreien.
5. Das Bohnenkraut und den Thymian zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixbecher geben.
6. Die Zitrone auspressen und den Saft zufügen. Alle Zutaten zu einer feinen Masse pürieren.
7. Einige Esslöffel Olivenöl unterrühren, bis die Masse streichfähig ist. Nach Geschmack Würzen.

