

# Bruschetta mit Olivenpaste

Verfeinert mit Kapern und Sardellen

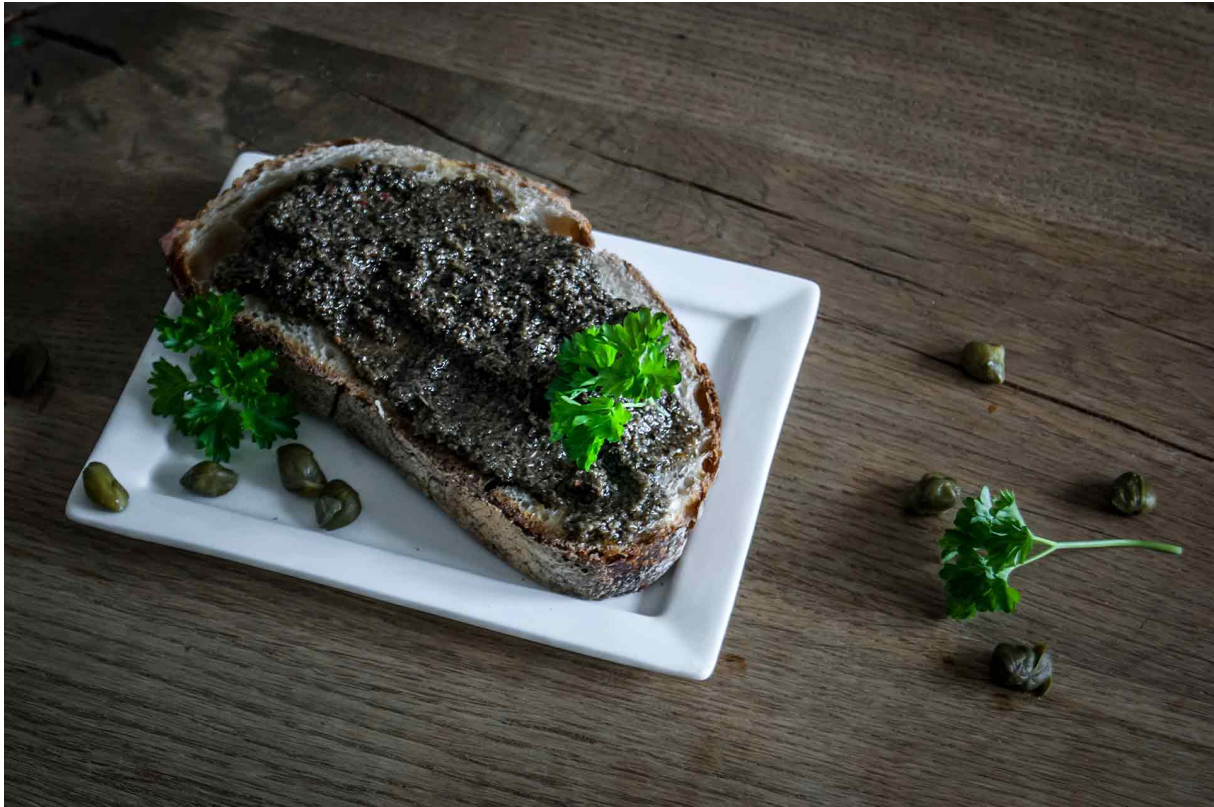
**Bruschetta. Wer kennt diesen italienischer Klassiker nicht. Lecker verfeinert wurde das Rezept mit Olivenpaste, Kapern und Sardellen. Eine gelungene leckere Vorspeise.**

## Zutaten

- 1 TL Thymian
- 5 Salbeiblättchen
- 2 Sardellenfilets
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Messerspitze Chilipulver
- 1 EL Kapern
- 100 ml Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- rustikales Weißbrot oder Ciabatta

## Zubereitung

- Die Oliven zusammen mit dem Chili und den Kapern im Mixer fein pürieren. Die feingehackten Kräuter und den gepreßten Knoblauch ebenfalls dazugeben und nochmals pürieren.
- Die Sardellenfilets abtupfen und kleinhacken, dann in die Mischung geben und verrühren.
- Nun das Olivenöl nach und nach zugeben. Die Tapenade mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer abschmecken.
- Die Olivenpaste am besten am Vortag anfertigen und im Kühlschrank einen Tag vor Gebrauch durchziehen lassen.
- Die Olivenpaste auf rustikales Weißbrot oder Ciabattascheiben streichen und sofort servieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/bruschetta-olivenpaste/>