

TAPENADE OLIVENPASTE



Zubereitung : 5 min - **Ruhen :** -- **Garen :** -- **Material :** -

Zutaten : 1 Portion

- 250 g entsteinte schwarze Oliven - 20 ml Olivenöl - 1 EL Kapern - 2 TL Senf - 1 gepresste Zitrone - Pfeffer

1. Alle Zutaten außer dem Olivenöl in die kleine Schüssel geben. Etwa 30 Sek. pürieren, bis sich eine homogene Masse bildet.

2. 10-20 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei nach und nach das Olivenöl durch die Einfüllöffnung gießen, bis es vollständig untergemengt ist.

Tipp vom Chef :

Köstlich als Aufstrich auf gerösteten Scheiben Landbrot. Besonders schmackhaft mit eingelegten und entsteinten griechischen Oliven.

Pâtissier Multifunktion ■

Mini Plus ■

Compact 3200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 4200 XL ■

