

**Kochen**

**Sabrina Dürr**

**Montag, 29.07.2024**

**Tapenade mit Sardellen**

**Für 2 Personen**

**Zutaten**

4 Sardellenfilets  
1 Knoblauchzehe  
100 g schwarze Oliven, entsteint  
20 g Kapern  
1/4 Zitrone, der Saft davon  
8 cl Olivenöl

**Zubereitung:**

1. Die Sardellenfilets kurz unter Wasser abspülen um das überschüssiges Öl und Salz zu entfernen.
2. Den Knoblauch klein schneiden und zusammen mit Oliven, Kapern und Sardellenfilets in einem Mixer mixen oder die Zutaten mit einem Pürierstab pürieren.
3. Gegen Ende den Zitronensaft und das Olivenöl zugeben und so lange weiter mixen, bis eine feine Paste entsteht.