

Tomaten-Tapenade

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Petersilie
4 Esslöffel Olivenöl
50 g getrocknete Tomaten
50 g Kirschtomaten
2 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
1 Esslöffel Weißweinessig
Pfeffer

Besonderes Zubehör
Standmixer

Tapenade ist eigentlich eine würzige Paste, die aus Oliven, Anchovis und ein paar Kapern gemixt wird und einfach unerschämmt gut auf frischem Baguette schmeckt. Wer das "Oh-là-là!" gegen "Mamma mia!" austauschen will, macht seine Tapenade einfach mit getrockneten Tomaten, fein geriebenem Parmesan und einer großzügigen Portion Knoblauch. Dazu passt luftiges Ciabatta oder leckere Pasta.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen. Kirschtomaten halbieren und mit der Hälfte des Olivenöls vermengen. Im heißen Ofen 30 Minuten backen.

- 2 -

Basilikum- und Petersilienblätter von Zweigen zupfen. Getrocknete Tomaten würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan fein reiben und zusammen mit restlichen Zutaten in einem Mixer zerkleinern.

- 3 -

Tomaten aus dem Ofen nehmen, überschüssige Flüssigkeit abgießen und Tomaten zusammen mit Weißweinessig und restlichem Olivenöl mit der Masse verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.