



Crostinis mit Tapenade / Olivenpaste

- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Traditionell, italienisch, lecker, schnell, einfach

Zutaten

- 250 g schwarze Oliven, ohne Stein
- 1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt
- 6 Sardellenfilets
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- ½ Baguette

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Zunächst das Baguette in Scheiben schneiden und auf dem Backrost bei 180 ° C, 4 - 5 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt3

Goldbraun rösten, heraus nehmen, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Die grob gehackten Oliven mit den Sardellen, Zitronensaft und Olivenöl im Mixbecher zu einer dickflüssigen Paste mixen, salzen und pfeffern.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Die Tapanade nunmehr „üppig“ aufstreichen, gern garniere ich mit frischen Tomatenwürfeln.

Rezeptart: Crostini **Tags:** einfach, lecker, schnell, tapanade, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crostinis-mit-tapanade-olivenpaste/>