

25 – Olivenpaste als Brotaufstrich

Hintergrund zum Rezept

Sehr gut als Vorspeise eines orientalischen Menüs geeignet! Ein Tipp vorab, um die richtige Konsistenz/Streichfähigkeit zu erhalten: Das Öl portionsweise dazugeben; auf keinen Fall zu flüssig machen. Scharf, aber nicht zu scharf soll die Paste sein, damit als Hauptgeschmack die Olive empfunden wird. Kleinere Portionen sollte man nicht machen, weil sich die Menge sonst nicht gut mit dem Pürierstab verarbeiten lässt.

Zutaten für 8 Personen

- 200 g schwarze Oliven ohne Stein
- 200 g Schmand
- 10-15 g Mandeln (ohne Haut, z.B. als Stifte)
- 2 getrocknete Tomaten (ggf. auch in Öl eingelegt)
- 1 Knoblauchzehe
- Frischer Origano (ggf. auch gekerbelt, getrocknet)
- Frischer Basilikum (ggf. auch gekerbelt, getrocknet)
- Frische Petersilie (ggf. auch gekerbelt, getrocknet)
- ½ - 1 rote Chilischote ohne Kerne, je nach Geschmack, fein zerkleinert
- Gutes Olivenöl (ca. 1-2 EL)
- Salz, Pfeffer
- Weißbrot, insbesondere Baguette, Fladenbrot oder Chiabata

Zubereitung:

Getrocknete Tomaten in warmem Wasser ca. ½ Stunde einweichen, dann grob kleinschneiden. Wenn die getrockneten Tomaten in Öl eingelegt sind, kann man sie natürlich direkt verwenden. Frische Kräuter klein hacken. Oliven, Schmand, grob geschnittenen Knoblauch, Mandeln, Kräuter, klein gehackte Chilischote und Öl zusammen in einem hohen Gefäß mit dem Handpürierstab gut zerkleinern und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen und mit einer schwarzen Olive und Basilikumblatt servieren.



K.M. – Stand: 29.5.2018