

# Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

SPANIEN



## Zutaten:

150 g entkernte grüne und schwarze Oliven  
100 g getrocknete Tomaten  
2 – 3 Sardellenfilets  
1 EL Kapern  
1 Knoblauchzehe  
2 Thymianzweige  
5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Chilipulver

## Oliven-Tapenade

## Zubereitung:

Die Knoblauchzehe abziehen, die Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen. Alle Zutaten fein hacken, mit dem Olivenöl mischen, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Die Oliven-tapenade auf Baguettescheiben streichen.

## Unsere Weinempfehlung:

Ein feuriger Tempranillo aus Spanien.