

# REZEPT

## Schwarze Oliven-Paste



Kategorie: Aufstriche & Pesto

Zubereitung: 15 Minuten

Portion: ca. 200ml

### ZUTATEN

- ✓ 150g entsteinte schwarze Oliven
- ✓ 2 Zweige Thymian
- ✓ ein paar Nadeln frischer Rosmarin
- ✓ 1 getrocknete Tomate (in Öl)
- ✓ 1 EL Mandeln
- ✓ 4 EL Olivenöl
- ✓ Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Die Oliven grob würfeln. Den Thymian sowie die Rosmarinnadeln waschen und die Blätter abstreifen. Die eingelegte Tomate und die Mandeln grob hacken.
2. Die Oliven mit dem Thymian und Rosmarin, der Tomate, den Mandeln und dem Öl fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zum Aufbewahren in ein Glas füllen, mit einer Schicht Öl bedecken und kühl stellen. So ist die Paste ca. 2 Wochen haltbar.

### NOTIZEN

*Tipp:*

*Die Paste sollte immer mit Öl bedeckt sein und kühl gelagert werden. So hält sie sich ca. 2 Wochen.*

*Schmeckt sehr gut als Dip zu Brot.*

*Suchst Du ein leckeres Rezept für ein Brot?*

*Dann schau doch mal auf meinem Blog unter dem Stichwort „Brot&Brötchen“ vorbei.*

CHRISTIANE KAWUREK

Lust auf mehr? Schau hier vorbei [www.einfachgemueslich.de](http://www.einfachgemueslich.de)