

# Rezept Olivenpaste Tapas

## Zutaten:

200 g entsteinte schwarze spanische Oliven

2 Sardellenfilets

1 EL Kapern

2 TL Olivenöl

frischen Thymian nach Geschmack

## Zubereitung:

Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und pürieren eventuell mit ein wenig Salz nachwürzen. Die Olivenpaste eine Stunde kühl stellen und dann mit einem frischen Weissbrot servieren. Die Paste ist leicht herzustellen und schmeckt herrlich mediterran.

*Zurück zu den Spanischen Rezepten*