

Oliven Apero Sonne



Für die Sonne

- 2 Runde Blätterteige
- 1 Portion Oliven Tapenade
- 1 Ei
- ½ TL Fleur de Sel
- 1 TL Pinienkerne

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Ein Blätterteig mit dem Backpapier nach unten auf ein Blech ausrollen. Mit der Tapenade bestreichen am Rand ca. einen cm Platz lassen. Den zweiten Teig entrollen, mit dem Backpapier nach oben darauflegen, Backpapier entfernen. Teig strahlenförmig 32 Mal bis ca. 4 cm zur Mitte hin einschneiden, Streifen verdrehen. Ei ver-klopfen, Teig damit bestreichen. Fleur de Sel und Kerne darüberstreuen. Backen: ca. 18 min in der unteren Hälfte des Ofens

Für die Tapenade

- 180 Gramm schwarze Oliven (ohne Stein)
- 1½ Knoblauchzehen
- 1½ TL Thymianblätter
- 3 getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt)
- 2 Cornichons
- 1½ TL Dijon-Senf
- 3 TL Kapern
- 225 Milliliter Olivenöl
- Gramm Salz
- Gramm Pfeffer
- 1½ TL Honig

Alle Zutaten bis und mit Cornichons grob schneiden.

Die restlichen Zutaten begeben und mit einem Pürierstab zu einer Masse pürieren.

Tipps:

Anstelle der Oliven Tapenade können sie auch Pesto oder andere Tapenaden verwenden.