Internationale Kochabende
Französisch mit Simone Kupferle

amuse-bouche Appetitanreger zum Aperitif

<u>Schwarze und grüne Tapenade (für ca. 1 Baguette)</u>

Schwarze Tapenade

100 g schwarze Oliven ohne Stein
1 Eßl. Pinienkerne
25 g Sardellen in Öl oder Sardellenpaste i. d. Tube
50g Thunfisch im eigenen Saft
1 Eßl. Tomatenmark
4 Eßl. Olivenöl
Pfeffer/Salz nach Geschmack

Alle Zutaten pürieren.

Grüne Tapenade

50 g gehäutete Mandeln	grob hacken
½ Bund Basilikum	waschen und trockenschütteln
	Blättchen grob zerkleinern.
50g Kapern	abtropfen lassen.
100 g grüne Oliven ohne Stein	
8 Eßl. Olivenöl	
Pfeffer	
1 Msp. Honig	

Alle Zutaten pürieren und mit Pfeffer und Honig abschmecken.

Baguettescheiben mit schwarzer und grüner Tapenade bestreichen und auf einer Platte anrichten.