

# Olivenpaste

## Belag für etwa 30 Crostinis

2 Sardellenfilets abspülen, trocknen und klein schneiden. Chilischote entkernen. Mit Oliven, allen Kräutern, 4 Knoblauchzehen und 1 El. Kapern pürieren. Nach und nach 100 ml Olivenöl einfließen lassen, bis eine sämige Paste entsteht. Mit 1 El. Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.  
Schwierigkeitsgrad: simpel  
Brennwert p. P.: keine Angabe

### Zutaten für 6 Portionen:

150 g	Oliven, schwarze, ohne Stein
2	Sardellenfilet(s), eingelegte
1	Chilischote(n), getrocknet
1 TL	Zitronensaft
4 Zehe/n	Knoblauch
1 TL	Rosmarin, frischer (oder 0,5 Teel. getrocknet)
1 TL	Thymian, frischer (oder 0,5 Teel. getrocknet)
6 Blätter	Salbei
1 EL	Kapern
100 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle