

Tapenade Verte (grüne Olivenpaste)

Les Senteurs de Provence

»Tapenade« ist eine typisch südfranzösische kulinarische Kleinigkeit. Dahinter verbirgt sich eine streichfähig saftige Paste aus schwarzen oder grünen Oliven, die mit Anchovis und Kapern gewürzt wird. Man reicht sie auf frischem Baguette zum Aperitif, serviert sie auf warmem Toast oder Crackern und verwendet sie als Dip oder Würze zu Gemüse, Fisch oder Fleisch.

Die grüne Tapenade von Pierre Chabert ist eine feinkörnige Paste aus grünen Oliven. Sie wird genau so zubereitet wie die legendäre schwarze Tapenade der Provence, schmeckt aber etwas säuerlicher und grüner und deshalb frischer als die Variante in schwarz. Frisches Baguettes oder Weißbrot dazu, eine Scheibe Toast, auch ein kerniges Roggenbrot bietet sich an, und schon weht der Flair des Südens über den Tisch. Eine schnelle Kleinigkeit zum Apero, zu Wein und Champagner und einem interessanten Gespräch. Appetitanregend gut.

90g
SPEZ590B

Glas mit 90 g Inhalt. Haltbar drei Jahre. Wir empfehlen dunkle Lagerung, damit die Tapenade möglichst lange ihre aromatische Strahlkraft bewahrt.

K&U
www.weinhalle.de