



## Tapenade Verte (grüne Olivenpaste)

Atelier des Saveurs | Pierre Chabert

»Tapenade« ist eine typisch südfranzösische kulinarische Kleinigkeit. Dahinter verbirgt sich eine Olivenpaste aus gemörserten, entsteinten schwarzen oder grünen Oliven, die mit Anchovis und Kapern gewürzt wird. Man reicht sie zu frischem Baguette als Aufstrich zum Glas Wein, serviert sie auf warmem Toast oder Crackern zum Aperitif und verwendet sie als Dip oder Würze zu Gemüse, Fisch und 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 Ihren Tisch. Eine schnelle Kleinigkeit zu Bier und Wein, die appetitanregend wirkt und mundwässernd gut schmeckt.

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

90 g Glas

**4,20 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ590



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)