

Die Eier anstechen und 10 Minuten hart kochen, mit kaltem Wasser abschrecken.
 Etwas abkühlen lassen und pellen.
 Längs halbieren und auf einem Teller mit Salat dekorativ anrichten.
 Die Pasten auf den Eierhälften verteilen und mit Sonnenblumenkernen, Kapern und Oliven dekorieren.

Tip:
 Die Aufstriche können auch mit dem Eigelb verrührt werden.

Tapenaden schmecken am besten, wenn sie einige Tage im Kühlschrank durchziehen.



Eier mit Tapenaden - spanische Aufstriche

Die Zutaten für 4 Personen:

10 Eier, Gr. L
 1 Eichblatt- oder Friseésalat

Schwarze Oliven-Mandel-Tapenade

150 g schwarze Oliven ohne Stein
 50 g Mandeln ohne Haut
 50 g Kapern
 4 EL Olivenöl
 3 Knoblauchzehen
 1 EL Cognac zum Verfeinern
 Chilipulver
 Salz

Mandeln ohne Fett in einer Pfanne anrösten.
 Zusammen mit schwarzen Oliven, Kapern, Olivenöl und Knoblauchzehen pürieren. Mit dem Cognac, Chilipulver und Salz zu einer geschmeidigen Masse verrühren.



Alle „Rot“ markierten Zutaten können Sie in unserem **online-shop** bestellen.

www.bauckhof-kueche.de

Bauckhof Klein Süstedt OHG
 Eichenring 18 29525 Uelzen

Fon 0581 - 90160

Fax 0581 - 901616

versand@bauckhof.de

Paprika-Tapenade

2 rote Paprikaschoten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 4 EL Olivenöl
 2 EL Tomatenmark
 Thymian
 Salz und Pfeffer

Die Paprikaschoten entkernen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebeln und Knoblauch würfeln.
 Alles in Öl weichdünsten und pürieren.
 Mit Tomatenmark, Thymian, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und etwas einkochen lassen.

Grüne Oliven-Pfeffer-Tapenade

100 g Sonnenblumenkerne
 150 g grüne Oliven ohne Stein
 3 Knoblauchzehen
 4 EL Olivenöl
 1 TL eingelegter grüner Pfeffer
 Salz
 Chilipulver

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, die Hälfte davon zum Dekorieren zur Seite stellen.
 Den Rest der Kerne mit grünen Oliven, Knoblauchzehen und Olivenöl pürieren. Mit zerstoßenem grünen Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!