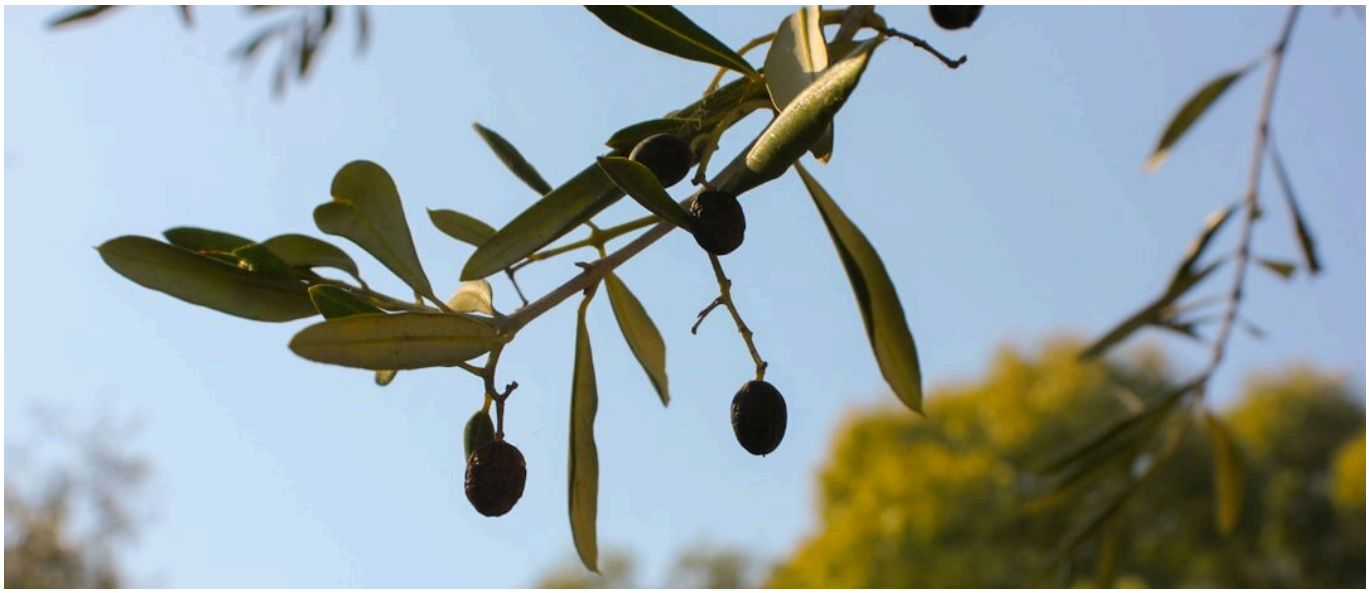


Zutaten

- 50 g schwarze Oliven ohne Kern
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Crema di Balsamico
- 20 g Parmesan
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz und Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Schwarze Oliven-Paste

Entdecken Sie unser Rezept für eine aromatische schwarze Oliven-Paste! Perfekt für Ihre Tapas. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Knoblauch schälen und zusammen mit den Oliven in einen Mixer geben. Zur Paste pürieren, mit Crema di Balsamico, geriebenem Parmesan, fein geschnittenem Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken.