

Oliven - Creme

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
200 g schwarze Oliven
1 Zwiebel
7 EL Olivenöl
7 EL passierte Tomaten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Oliven entsteinen.
- Knoblauchzehen, Zwiebel und Oliven fein hacken.
- Knoblauch und Zwiebel im Öl glasig dünsten.
- Die Oliven zugeben und etwa eine Minute mitdünsten.
- Passierte Tomaten unterrühren.
- Alles etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Abkühlen lassen.
- Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.