



## Vorspeise

Zum Dippen von Nachos und frischen Gemüsesticks oder zu Weizentortillas

## Olivendip

Für 10 Portionen:

170 g schwarze Oliven, entsteint	Oliven und Sardellenfilets grob
3 Sardellenfilets	schneiden. Beides mit den Kapern,
1 EL Kapern	Peperoncini und dem Olivenöl im
1 getrocknete Peperoncini	Mixer oder mit dem Pürierstab fein
4 EL Olivenöl	zerkleinern.
1 EL Zitronensaft	Die Paste mit dem Zitronensaft, Salz
Salz	und Pfeffer pikant würzen und mit
schwarzer Pfeffer, gemahlen	Oliven garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Portion:

KJ/kcal: 442/106

EW: 0,7 g

F: 10 g

KH: 1 g

BE: 0