

Saint Nectaire-Tapenade mit Oliven und getrockneten Tomaten



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 160 g St. Nectaire-Käse
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 5 cl Olivenöl
- 20 g getrocknete Tomaten
- 20 g schwarze Oliven, entsteint
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsschritte

1. Den Grill auf 230 °C vorheizen.



2. Wickeln Sie die Kartoffel in Alufolie und backen Sie sie 50 Minuten lang auf dem Grill, unter geschlossenem Deckel. Prüfen Sie, ob die Kartoffel gar ist, indem Sie sie mit einem Messer anstechen. Dringt das Messer ohne Widerstand ein, ist die Kartoffel gar. Entfernen Sie die Alufolie und stellen Sie die Kartoffel kühl.
3. Schneiden Sie die abgekühlte Kartoffel und den Käse (ohne Kruste) in Würfel. Mixen Sie die Kartoffel, die Käsewürfel in einem Blender, mit Olivenöl und der geschälten und fein gehackten Knoblauchzehe.
4. Schneiden Sie die Oliven und die getrockneten Tomaten klein.
5. Nachdem Sie die Kartoffel-Käse-Creme fein püriert haben, geben Sie sie in eine Schüssel und fügen Sie die klein geschnittenen Tomaten und Oliven hinzu. Abschmecken und bei Zimmertemperatur servieren, mit Sesam-Grissini oder getoastetem Bauernbrot.

? **Tipp:** Sie können diesem Rezept auch Kapern oder grüne Oliven hinzufügen und die Creme mit gerösteten Pinienkernen servieren.