




Tapenade mit geröstetem Brot.

 **15 Min.**  **15 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

dicke Scheiben veganes
Baguette (z.B. zum
Aufbacken)

Knoblauchzehe(n) + 1 Zehe
extra

g schwarze, entsteinte
Oliven (z.B. Orto Mio)

EL Kapern (z.B. Orto Mio)

EL Pinienkerne

TL Abrieb von der Bio-Zitrone

EL extra natives Olivenöl (z.B.
Mitakos)

TL Agavendicksaft

Salz & Pfeffer

Blättchen Basilikum

1 Falls du Aufback-Baguettes hast, dann heize nach Packungsangabe den Ofen an und leg die Brotstangen hinein, bis sie goldbraun sind.

2 Für den leckeren Aufstrich musst du den Knoblauch schälen und zusammen mit den Oliven, Kapern, Pinienkernen, Zitronenabrieb und der Hälfte des Olivenöls pürieren.

3 Die dunkle Paste schmeckst du nach Gusto mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer ab.

4 Das restliche Olivenöl erhitzt du in einer Pfanne. Brate deine ca. 2 cm dicken Baguettescheiben 5-8 Min. bei mittlerer Hitze in dem Öl, bis sie von beiden Seiten kross werden.

Tipp: Wenn du viel Bruschetta machen möchtest, dann kannst du die Scheiben auch mit Öl beträufeln und im Ofen rösten.

5 Die Brotscheiben sind goldbraun? Wunderbar! Schäle die Extra-Knoblauchzehe, schneide sie einmal durch und dann reibst du mit der Schnittfläche ein paar Mal über eine Seite der Brotscheiben. Dann verteilst du großzügig die Paste darauf. Mit ein paar Blättchen Basilikum farblich aufpeppen.