



Tartine mit Tapenade **(Tomaten-Olivenmischung mit Käsecrème auf Baguette)**

Zutaten für 4 Personen:

Tomaten-Olivenmischung:

30 g Tomaten, getrocknet
40 g Oliven, schwarz entsteint
1 Knoblauchzehe
20 ml Olivenöl EV (1,5 EL)
35 ml Balsamessig (2 EL)
12 Basilikumblätter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Käsecrème:

50 g Parmesankäse, frisch gerieben
100g Frischkäse
50 g Joghurt 3,5% Fett

0,5 EL Olivenöl
25 g Schinken, luftgetrocknet
8 Scheiben Baguette

Zubereitung:

Tomaten-Olivenmischung:

Getrocknete Tomaten überbrühen und 10min ziehen lassen. Abgießen und mit Oliven und Basilikum fein hacken. Knoblauch mit Salz pürieren und dazu fügen. Alles mit Olivenöl und Balsamessig gut vermischen, mit Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Parmesankäse mit Frischkäse und Joghurt mischen.
Schinken in dünne Streifen schneiden und in etwas Olivenöl kross braten.

Baguette schräg aufschneiden und auf beiden Seiten anrösten. Käsecrème aufstreichen.
Tomaten-Olivenmischung darauf geben und Schinken darüber verteilen.