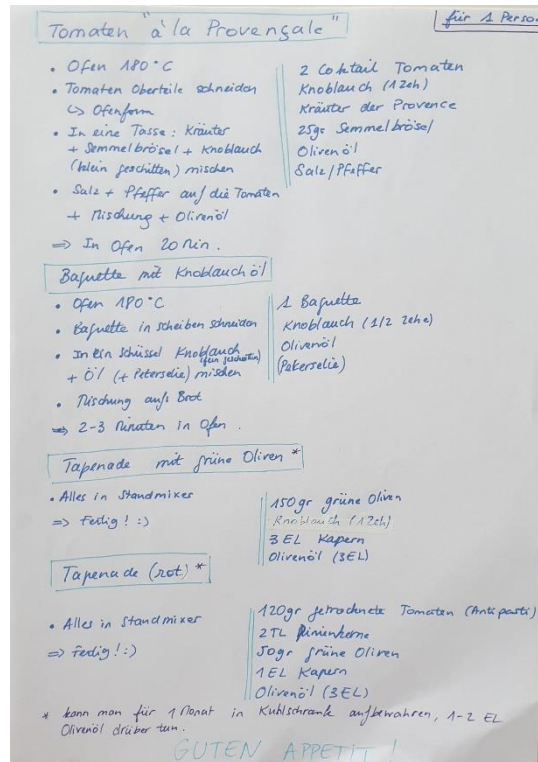


23. Oktober 2020, Französisches Fingerfood – gemeinsam kochen mit Raphaëlle Polidor



Zutaten und Rezepte für eine Person:

Tomaten à la Provençale

Von 2 Cocktail-Tomaten den Deckel abschneiden und aushöhlen, in eine feuerfeste Form stellen. In einer Tasse 25 gr Semmelbrösel, feingehackten Knoblauch, Kräuter der Provence, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und auf die Tomaten geben. Im Ofen bei 180 Grad 20 Minuten gratinieren.

Dazu Baguette mit Knoblauchöl

1 Baguette in Scheiben schneiden, ½ gehackte Knoblauchzehe mit Petersilie und Olivenöl mischen und auf das Brot streichen. 2-3 Minuten in den Ofen geben.

Oliventapenade

150 gr grüne Oliven (entsteint), ½ Zehe Knoblauch, 3 EL Kapern, 3 EL Olivenöl in einen Standmixer geben, durchmischen, fertig!

Rote Tapenade

120 gr getrocknete Tomaten, 2 TL Pinienkerne, 50 gr grüne Oliven, 1 EL Kapern, 3 EL Olivenöl, in einen Standmixer geben, durchmischen, fertig!