

## Provenzalische Blätterteigherzen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.  
Backen: ca. 10 Min.

zum Apéro

500 g **Blätterteig**

ca. 2 mm dick auswallen, Herzen von ca. 7½ cm Ø ausstechen, auf das vorbereitete Blech legen, ca. 30 Min. kühl stellen

**Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Auf einem Gitter auskühlen, dann wenden (flache Unterseite nach oben).

### Tapenade

150 g **entsteinte grüne oder schwarze Oliven**

6 **Sardellenfilets**, abgetropft

1 **Knoblauchzehe**, gehackt

3 Esslöffel **Kapern**, abgetropft

2–3 Esslöffel **Basilikumblätter**, geschnitten

½ Teelöffel **Zitronenpfeffer**

1 Esslöffel **Zitronensaft**

5 Esslöffel **Olivenöl**

zusammen im Cutter pürieren, auf den Herzen verteilen, glatt streichen

### **Lässt sich vorbereiten**

- Tapenade ca. 1 Woche im Voraus fertig zubereiten, in ein gut verschliessbares Glas füllen, mit Öl bedecken, im Kühlschrank aufbewahren.
- Blätterteigherzen am Vortag backen. Vor Verwendung ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens aufbacken.

### **Schneller**

- Ausgewallten Blätterteig verwenden.
- Grüne oder schwarze Tapenade aus dem Glas verwenden.



Wie es in der August-Ausgabe 1985 der Betty Bossi Zeitung zu diesem Rezept kam? Eine der Rezeptredaktorinnen bereiste die Provence. Dort bekam sie an diversen Orten zum Apéro feine Häppchen mit einem pikanten, schwarzen Aufstrich serviert. Das war die erste Bekanntschaft mit der Tapenade. Aus Liebe zur provenzalischen Küche hat sie dann dieses Rezept kreiert.