

## **Doppelrezept für den spätsommerlichen Dippabend:**

### **1. Thunfischcreme:**

**1 Dose Thunfisch in Öl (180gr)**

**1 mal Mascarpone (250gr.)**

**gesalzene Kapern, Sardellenfilets und schwarzer Pfeffer.**

Beim Thunfisch das Öl ablaufen lassen. Dann mit Mascarpone im Mixer (besser mit Zauberstab) pürieren. Kapern und Sardellen grob kleinhacken und unterziehen, nach Geschmack Pfeffern - ein bisschen Curry ist auch ganz nett, fertig.

### **2. Schafskäsecreme:**

**200 gr mittelharter Schafskäse**

**250gr griechischer Jogurt**

**2 Knoblauchzehen**

**1 rote scharfe Chilischote**

**schwarzer Pfeffer, Paprikapulver.**

Den Schafskäse mit der Gabel zerdrücken und mit dem Jogurt vermengen. Knoblauch kleinhacken oder durch die Presse dazugeben. Chilischote entkernen, kleinhacken und dazugeben. Einen gehäuften Teelöffel Paprikapulver dazugeben und nach Geschmack pfeffern - gut durchrühren - fertig.

**Dazu passt ein weißer Pezzapiana Castel del Monte DOC von Torre Vento aus Apulien oder ein roter Cannonau von Sella & Mosca aus Sardinien.**