

### **Thunfisch-Mousse** (6 Portionen)

½ Bund Petersilie, ohne Stengel  
1 Dose Thunfisch, in Öl (195 g)  
4 Sardellenfilets (20 g)  
20 g Kapern, abgetropft  
1 TL grüner Pfeffer, eingelegt  
1 TL Zitronenschale, gerieben  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Senf, scharf  
250 g Mascarpone, zimmerwarm  
Das Ganze dann in Mixer fein püriert.

### **Lachsaufstrich**

1 Zwiebel  
in Mixtopf zerkleiner  
150-  
200 g Lachs, geräuchert  
zugeben und zerkleinern  
200 g Frischkäse  
30 g Crème fraîche  
zugeben und verrühren  
Zwiebelringe  
schwarze Oliven  
auf dem Aufstrich verteilen

### **Cashew-Paprika-Aufstrich**

150 g Cashew-Kerne (gesalzen)  
1 Paprika (rot, entkernt, in Stücke)  
beides in Mixtopf geben und zerkleinern.  
2 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico-Essig  
400 g Frischkäse  
Das Ganze dann in Mixer zugeben und vermischen  
etwas Salz (abschmecken)

### **Ananas-Curry-Frischkäse-Creme**

170 g Ananasstücke (abgetropft)  
In Mixtopf zerkleiner  
200 g Frischkäse  
200 g Schmand  
¼ TL Kräutersalz  
½ TL Curry  
½ TL Curcuma  
Zugeben und verrühren

## **Ajvarcreme**

- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Salatcreme (5% Fett – Miracel Whip)
- 90 g saure Sahne
- 2 EL Ajvar scharf oder mild (Paprikamark)
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft

Knobizehen zerdrücken und mit Salatcreme, saurer Sahne und Ajvar vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken.