

# Paprika/ Meerrettich-Sauce

Dips für Fisch und Fleisch

Für 4 Personen

Paprika-Sauce

1/2 Tasse Mayonnaise (z.Bsp. Thomy Delikatess-Mayo)

1 kleine Zwiebel oder 2 Schalotten

1/2 Becher Crème fraîche

1/2 rote und grüne Paprika

1-2 EL Tomaten-Ketchup

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 TL Zucker

Worcester-Sauce

Salz, Pfeffer

Paprikas entkernen, Zwiebel schälen und beides sehr fein hacken und mit der Mayonnaise und dem Crème fraîche verrühren. (evtl. Flüssigkeit etwas absieben) Mit den Gewürzen kräftig abschmecken und in ein Schälchen füllen.

Meerrettich-Sauce:

1/2 Tasse Mayonnaise

1/2 Becher Crème fraîche

6-7 EL Sahnemeerrettich (mild oder scharf)

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

Worcester-Sauce

Crème fraîche, Mayonnaise, Zitronensaft verrühren. Mit Salz/Pfeffer, Zucker und Worcester-Sauce abschmecken und in ein Schälchen füllen.

Wir wünschen guten Appetit!

