



## **Frittierte Pimientos mit Meersalz**

### **Zutaten**

500 g Frische Pimientos, 1 TL grobes Meersalz, Öl zum frittieren

Pimientos gründlich säubern und mit Küchenpapier trocknen. Die Pimientos sollten ganz trocken sein, damit das heiße Frittierfett nicht spritzt.

Nun die Pimientos portionsweise im heißen Öl ca. 2 Min frittieren. Sie sollten nicht braun werden. Mit der Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, in eine Schale geben und mit Meersalz bestreuen.

## **Thunfischcreme**

### **Zutaten**

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft , 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe  
1 EL Kapernäpfel ohne Stiel, 4 Cornichons, 2 Sardellen, 1 EL frisch gepresster Zitronensaft, ca. 200ml Olivenöl, Pfeffer, Salz

Schalotte und Knoblauch schälen, in grobe Würfel schneiden. Alle Zutaten mit Ausnahme von dem Öl, Pfeffer und Salz mit dem Pürierstab oder der Küchenmaschine pürieren. Nach und nach das Öl zugeben bis eine Cremige Masse entstanden ist. (Kann eventuell etwas mehr oder weniger Öl sein). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt sehr schön auf frischem Weißbrot.