

Bereitet man alle fünf Saucen zu, reichen sie für sechs bis acht Personen.

### **Paprika-Chili-Sauce**

#### **Zutaten:**

1/2 gelber Paprika  
1/2 Zwiebel  
1/4 Dose geschälte Tomaten  
1/2 TL grobes türkisches Chilipulver  
2 EL Olivenöl  
Petersilie  
1 gehackte Knoblauchzehe  
Saft von einer halben Zitrone  
Salz

Den halben gelben Paprika entkernen und würfeln.  
Zwiebel würfeln und gemeinsam mit dem Paprika in Öl sachte anbraten, dann zugedeckt ca. zehn Minuten weich dünsten.  
Chili dazu geben und mit allen übrigen Zutaten mixen.

### **Curry-Banane nsauce**

#### **Zutaten:**

1 reife Banane  
2 EL Obers  
1/2 TL Currypulver  
Saft von einer halben Zitrone  
Salz

Die Banane mit der Gabel zerdrücken.  
Zitronensaft dazu geben.  
Currypulver und Obers unterrühren und salzen.  
Mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen.

### **Kräuter-Ei-Sauce**

#### **Zutaten:**

1 hart gekochtes Ei  
1/8 Liter Sauerrahm  
eine Tasse frische Kräuter  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer

Das Dotter aus dem Ei herauslösen und unter der tropfenweise Zugabe von Öl mit einer Gabel fein zerdrücken.  
Den Sauerrahm, Salz und Pfeffer unterrühren und am Ende die frischen Kräuter unterheben.

## **Selbst gerührte Cocktailsauce**

### **Zutaten:**

4 EL Mayonnaise  
4 EL Ketchup  
2 - 4 cl Cognac  
1/2 TL Zucker  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer  
ev. ein wenig Zitronensaft

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren - fertig!

## **Melanzanicreme**

### **Zutaten:**

1/2 Melanzani  
3 EL Olivenöl  
2 EL Zitronensaft  
2 EL Joghurt  
3 Zehen Knoblauch  
Salz, Pfeffer

Die Melanzanihälfte in Würfel schneiden, die Knoblauchzehen hacken.

Die Melanzaniwürfel in der halben Menge Öl ein paar Minuten lang unter Rühren anbraten.  
Am Ende den Knoblauch dazu geben.

Den Zitronensaft drüber gießen, salzen, pfeffern und zugedeckt auf kleiner Flamme weich dünsten.

Melanzani mit allen restlichen Zutaten verrühren und mit dem Pürierstab zu einer feinen Masse mixen.

Gutes Gelingen!