

Skordalia me Patates (Kartoffel-Knoblauch-Paste)



Zutaten (6 Personen):

- 4 Kartoffeln
- 7 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 7 EL Gemüsebrühe
- Saft von 1 Zitrone
- Salz
- 1 grüner Blattsalat
- 30 g Schwarze Oliven
- 30 g grüne Oliven

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, kochen, pellen und in eine Schüssel geben. Knoblauch pellen und zu den Kartoffeln pressen.

Brühe, Zitronensaft, Salz und als letztes das Olivenöl zufügen und mit dem Pürierstab zu einem geschmeidigen Brei verarbeiten. Zugedeckt für 2 Stunden (besser noch länger) in den Kühlschrank stellen.

Mit einigen grünen Salatblättern und den Oliven garniert servieren.

Quelle:

???