

Rezept

Knoblauchdip

Ein Rezept von Knoblauchdip, am 30.11.2023

Zutaten

| | |
|---|--|
| 250 g mehlig kochende Kartoffeln | 2 Scheiben Weißbrot vom Vortag (50 g) |
| 6 Knoblauchzehen | 1/2 TL grobes Meersalz |
| 5 EL Olivenöl | 1 EL Zitronensaft |
| 1 EL Essig | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale in 20-25 Min. weich kochen, pellen und etwas abkühlen lassen. Weißbrotscheiben entrinden, in kaltem Wasser kurz einweichen, fest ausdrücken. Knoblauch schälen und grob hacken, mit dem Salz im Mörser zu Brei zerdrücken oder pressen und mit Salz mischen.
2. Kartoffeln zerstampfen, mit Brot, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und Essig verrühren und kräftig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel füllen und zugedeckt 1-2 Std. kalt stellen.