

Rezept

Pikante Kartoffelcreme griechische Art

Ein Rezept von Pikante Kartoffelcreme griechische Art, am 19.04.2024

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln	2-4 Knoblauchzehen
5 EL Olivenöl	etwa 80 ml Zitronensaft
Salz	Pfeffer
12 schwarze Oliven	2-3 Stängel Petersilie zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in einem Topf knapp mit Wasser bedecken und mit der Schale in etwa 25 Min. weich kochen. Möglichst heiß pellen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse oder durch ein Sieb drücken, ausdampfen und abkühlen lassen.

2. Kartoffeln in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen und dazudrücken. Olivenöl, Zitronensaft, 120-150 ml Wasser, 1 ½ TL Salz und Pfeffer dazugeben und alles zu einer geschmeidigen Paste verrühren. Falls nötig, noch etwas Wasser untermischen. Die Paste auf einem flachen Teller anrichten und mit Oliven und Petersilie garnieren.