

# **Knoblauch-Kartoffelpüree**

## **Σκορδαλιά [Skordaliá] 4 Portionen**

*Skordaliá* ist ein Kartoffelbrei der zu gebratenem Fisch (insbesondere Stockfisch) gereicht wird.

### **Einkaufsliste**

250 g Kartoffeln  
5 Knoblauchzehen, gepresst  
70 g Olivenöl  
2 EL Weissweinessig  
Salz

### **Zubereitung**

1. Die Kartoffeln ungeschält 25 Minuten in Salzwasser kochen und unter kaltem Wasser abschrecken. Dann die Kartoffeln schälen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.
2. Nun den Kartoffelbrei mit dem Knoblauch gründlich vermengen, mit Salz abschmecken und nach und nach Essig und Öl untermischen.