



Skordalia

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Griechische Knoblauch Sauce / Dipp, zu gebratenem Fleisch oder Fisch, auf Kräckern, zum Dippen

Zutaten

- 500 g gekochte Kartoffeln
- 5 frische Knoblauchzehen, recht fein geschnitten
- 50 ml Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener, weißer Pfeffer
- 1 Spritzer Weißweinessig oder Zitrone
- 50 g geriebene Walnüsse oder Mandeln

Zubereitungsart

Schritt1

Die gekochten Kartoffeln nicht zu fein stampfen, den Knoblauch, die Nüsse, ein Spritzer Weißwein Essig oder Zitronensaft und das Olivenöl unter heben. Mit Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/skordalia/>