Kartoffel-Knoblauch Dip

Der würzige Kartoffel-Knoblauch-Dip passt zu gegrilltem Fleisch und Fisch sowie Rohkost. Mit verschiedenen Kräutern lässt sich das Rezept verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

520 g	Kartoffeln (mehlig)
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Pfefferoni
2 EL	Zitronensaft
1 Schuss	Olivenöl
1 EL	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (weiß)

Zubereitung

1. Zuerst die Kartoffeln für den **Kartoffel-Knoblauch Dip** schälen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln gar kochen.

2. Anschließend die Kartoffeln grob pürieren. Nun den Knoblauch pressen und unter die Kartoffeln mengen. Pfeffern und salzen.

3. Jetzt die Gemüsebrühe, das Olivenöl und den Zitronensaft hinzufügen. Mit klein gehackten Pfefferoni würzen.

Tipp

Der Kartoffel-Knoblauch Dip schmeckt sehr gut zu gebratenem Fleisch.