



# Skordalia, der griechische Klassiker

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Zu pochiertem oder gebratenem Fleisch, gebratenem Fisch, geschmortem Gemüse, Kräckern oder als Dip

## Zutaten

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 5 frische Knoblauchzehen, fein gewürfelt, mit Salz gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Frisch gemahlener, weißer Pfeffer
- 4 - 6 El altgepresstes Olivenöl
- Etwas Weißweinessig

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die gekochten Kartoffeln gut ausdampfen lassen und sehr fein stampfen oder pressen.

### Schritt2

Den zerriebenen Knoblauch dazu geben und mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen.

### Schritt3

Nach und nach, unter ständigem Rühren 4 - 6 El Olivenöl dazu geben.

### Schritt4

Essig oder auch Zitronensaft nach individuellem Geschmack, bis eine cremige, homogene Masse entstanden ist.

**Rezeptart:** Dips **Tags:** fisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/skordalia-der-griechische-klassiker/>