



# 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/>