

# Vorspeise

Skordalia - Kartoffel-Knoblauch-Dip

Zutaten:

400 g Kartoffeln, mehlig kochend

5 St. Knoblauchzehen

75 g Butter

0.1 Bund Petersilie

0.1 Bund Estragon

0.1 Bund Schnittlauch

0.1 Bund Rosmarin

0.1 Bund Zitronenmelisse

50 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

0.5 St. Zitrone

0.5 St. Zwiebel

0.1 Bund Thymian

Walnüsse

Zubereitung:

Kartoffeln ungeschält weichkochen. Inzwischen Kräuter, Walnüsse und Zwiebel fein hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln schälen, grob zerstampfen und mit etwas Kochwasser cremig rühren. 125 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Kräutermischung darin kurz anschwitzen. Alles mit Kartoffeln, restlicher Butter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermengen. In eine Schale geben, mit Olivenöl beträufeln und Walnüssen garnieren und gehacktem Thymian.