

Skordalia

Mit Antipasti



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL Salz, 4 Knoblauchzehen,
50 ml Essig, 1 EL Honig, 100 ml
Olivenöl, ¼ Bund frische Petersilie

Antipasti von Finest (ständig im Sortiment):

100 g Champignons,
gegrillt mit Petersilie
100 g grüne Pfefferonen,
gefüllt mit Schafskäse,
100 g rote Peperoni,
gefüllt mit Frischkäse

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und zusammen mit dem Salz und ½ Liter Wasser für 10–15 Minuten weich kochen.
2. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und zusammen mit Essig, Honig und Olivenöl pürieren.
3. Die gekochten Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und zu einer feinen Masse zerstampfen. Anschließend die Knoblauchsauce unterrühren

TIPP

Der Dip lässt sich auch mit gekochten Beilagen-Kartoffeln vom Vortag zubereiten.

und alles mit etwas Salz abschmecken. Mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit den Antipasti servieren.