

Kartoffel-Olivenpüree mit Olivenöl

by Andreas - Montag, November 11, 2013

<http://mundgericht.de/index.php/kartoffel-olivenpuree-mit-olivenol/>

Eine spanische Variante von Kartoffelpüree. Einfach herzustellen und wenn man gutes Olivenöl verwendet auch sehr lecker. Wer will, kann noch in Ringe geschnittene Oliven unterheben.

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

100 ml Olivenöl

5 Knoblauchzehen

3 EL gehackte Petersilie

Pfeffer

Salz

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Unterdessen die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und in einem EL Olivenöl goldbraun anbraten. Nun die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und das Olivenöl, die Petersilie und die gebratenen Knoblauchzehen unterheben. Mit Pfeffer und Salz würzen.