

## Knoblauch - Kartoffel - Püree

### Zutaten:

600 g Kartoffeln  
8 Knoblauchzehen  
1 kleine Zwiebel  
50 g gemahlene Mandeln  
1 kleine rote Paprika  
125 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Weinessig, Zitronensaft



### Zubereitung:

- Kartoffeln in der Schale kochen.
- Sofort pellen und durch eine Kartoffelpresse pressen.
- Abkühlen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch sehr fein hacken.
- Paprika in sehr kleine Würfel schneiden.
- Kartoffeln, Zwiebel, Knoblauch Paprika und ca. 60 ml Wasser mit dem Handmixer gut verrühren.
- Nach und nach so viel Öl zugeben, dass das Püree cremig wird.
- Mit Pfeffer, Salz, Essig und Zitronensaft abschmecken.
- Püree vor dem Servieren 2 Stunden kühlen.
- Schmeckt gut zum Fladenbrot vom Knödelschorsch.