

AlliOli auf mallorquinische Art - mit gekochter Kartoffel

Dauer: 10 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · Vegetarisch

Portionen

Zutaten für für 2 Personen.

Zutaten

4 St. Knoblauchzehe
1 St. gekochte Kartoffel
50 ml Salsa Limon Orange
50 ml Olivenöl
Salz

Zubereitung

Aus den Knoblauchzehen den Keim entfernen, die geschälte Kartoffel in kleine Stückchen schneiden, beides in einen Mörser geben, salzen und zu einem feinen Püree zerstoßen. SalsaSol Orange und Olivenöl in kleinen Mengen hinzufügen. Wenn das Öl schön langsam unter die Masse gerührt wird, entwickelt sich eine leckere, dickliche Creme mit griesiger Konsistenz.