



Kartoffel-Knoblauch-Dip

Zutaten

250 g Kartoffeln
Salz, weißer Pfeffer
1 kleine Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
100 ml Geflügelbrühe
1 EL Weißwein-Essig
Frische Kräuter (Schnittlauch oder Petersilie)
Etwas (vegane) Crème fraiche

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. In wenig Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen

Zwiebel und Knoblauch schälen. Beides fein hacken. Brühe, Essig, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter kurz aufkochen. Kartoffeln abgießen und fein zerstampfen. Zuerst die warme Brühe, dann die Crème fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit