



Griechische Knoblauch-Kartoffelcreme

Zutaten für 4 Portionen: 400 g Kartoffeln, 5 Knoblauchzehen, 75 g Olivenöl, 2 EL Weißweinessig, Salz

Arbeitsmaterial: 1 Topf, Kartoffelstampfer, 1 Schneidebrett, 1 kl. Messer

Kartoffeln ungeschält gar kochen. Abschrecken und von der Haut befreien. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit dem klein geschnittenen Knoblauch, dem Essig und dem Öl vermengen.

Passt gut zu gebratenem Fisch oder Fischstäbchen, aber auch zu dem Paprika-Zwiebelsalat

Paprika-Zwiebelsalat

Zutaten nach Bedarf: Rote und gelbe Paprika, Zwiebeln, Petersilie, Essig und Öl, Salz, Pfeffer

Arbeitsmaterial: 1 Schüssel, 1 Messer, 1 Schneebesen

Paprika waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. 2 Teile Öl mit 1 Teil Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Nach Geschmack eine Prise Zucker zugeben. Die geschnittenen Paprika und Zwiebeln mit der Sauce vermengen und ziehen lassen.

Ganz besonders lecker ist die Knoblauch-Kartoffelcreme und der Paprika-Zwiebelsalat zu Stockfisch über dem offenen Feuer gegart oder gegrillt