Knoblauch-Kartoffeln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

4-6 Zehen Knoblauch, 0,25 l Olivenöl, 1 Eigelb, Saft einer Zitrone, 1 Prise Salz, Kartoffeln für Salzkartoffeln.

Die Vorbereitungen:

Salzkartoffeln in gewünschter Menge zubereiten.

Die Zubereitung:

Aus dem Olivenöl, Eigelb, Zitronensaft und Salz eine Sauce bereiten. Den gepressten Knoblauch zugeben.
Diese Sauce über die noch heißen Salzkartoffeln gießen.
Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Guten Appetit!