

Aioli (Knoblauch - Dip)

Zutaten:

6 Knoblauchzehen
2 Eigelb
1 TL Senf
125 ml Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Knoblauchzehen pressen und in eine Rührschüssel geben.
- Eigelb, Pfeffer und Senf unterrühren.
- Alles in einen Küchenmixer geben und gut verrühren.
- Das Öl in einem dünnen Strahl beim Rühren zugeben.
- Die Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
- Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.