



Aioli

(Ein Mitbringsel aus dem Urlaub an der Costa Blanca)

Eine frisch zubereitete Aioli geht blitzschnell und ist der ideale Begleiter zu Brot und Oliven. Hier verraten wir Dir unser Lieblingsrezept.

Zutaten

Ergibt etwa 150 ml Utensilien
2-3 Knoblauchzehen Mixstab
125 ml Olivenöl Schmalere Mixbecher
1 Ei
1/2 TL Senf
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Dann gelingt die Aioli am besten.

Knoblauchzehen hacken

Unser Tipp: Gepresster Knoblauch schmeckt immer intensiver, gehackter Knoblauch kann besser dosiert werden.

Knoblauch, Ei und Senf in den Mixbecher geben und mit dem Pürierstab mixen.

Anschließend langsam das Olivenöl in einem dünnen Strahl hinzufügen und währenddessen weiter mixen.

Nach und nach emulgieren die Zutaten und eine cremige Masse entsteht.

Jetzt noch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken – Fertig!

Wichtig:

Verwende möglichst frische Zutaten und verbrauche die Aioli innerhalb von zwei Tagen. Das Rezept enthält ein rohes Ei, lagere die Aioli deshalb unbedingt im Kühlschrank.

GUNST-Tipp:

Wenn du nach dem Genuss von Knoblauch einige Blätter von Petersilie, Salbei oder Minze kauft, hilft das gegen unangenehmen Atem. Als Hausmittel gelten auch ein Glas Milch, eine Portion Naturjoghurt oder Quark sowie der Genuss von einem Apfel.

GUNST wünscht guten Appetit!