

Aioli - der
Klassiker mit
Gelinggarantie



Zubereitung

- 1 Damit die Aioli perfekt gelingt, sollten möglichst alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Das benötigte Ei daher bestenfalls schon vorher aus dem Kühlschrank nehmen und es etwas aufwärmen lassen.
- 2 Das Ei zusammen mit Essig, Zucker, Salz, Senf und Knoblauch in einen Mixbecher geben und alles mit einem Stabmixer pürieren.
- 3 Nun langsam das Öl dazu gießen und die Aioli „nach oben ziehen“, damit sich alles zu einer durchgehend steifen Masse vermischt.
- 4 Geschafft! Die Aioli kann direkt gegessen werden. Noch besser wird sie, wenn sie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchgezogen ist.

Zutaten

- 1 Ei
- 1 EL Essig
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 3-4 Knoblauchzehen
- 250 ml Rapsöl

Eignet sich
ideal als Dip für
Gemüse, Pommes
oder Fleisch!