



Klassisches Aioli

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Eier	2 St.
Zitronen	1 St.
Senf	1 TL
Essig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Öl	125 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem hohen Gefäß Knoblauch, Eigelb, Senf, 1 EL Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer fein pürieren.
3. Weiter pürieren und langsam Öl in das Gefäß fließen lassen. Etwa 2 Min. pürieren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	291 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	30 g