Klassische Aioli



Zutaten (4 Portionen):

- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Salz
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse in ein hohes Gefäß pressen. Eigelb, Zitronensaft, Salz und eine Prise Pfeffer zufügen und alles mit Hilfe eines Zauberstabs zu einer Paste pürieren.

Dann beim Zauberstab zum Schneebesenaufsatz wechseln; alternativ kann mit einem klassischen Schneebesen gearbeitet werden, aber das wird anstrengend;)

Jetzt die Paste mit dem Schneebesenaufsatz verrühren, tropfenweise das Öl zugeben und alles mehrere Minuten aufschlagen, bis sich die Zutaten zu einer Creme verbunden haben.

Die Aioli dann direkt servieren. Wird die Aioli nicht direkt verwendet, muss sie wegen des Eigelbes bis zum Servieren kaltgestellt und auf jeden Fall am selben Tag verbraucht werden.

Wichtig:

Nicht zu viel Öl auf einmal zufügen, da die Aioli sonst nicht fest wird.

Nährwertangaben: 541 kcal p.P., 1 g KH p.P.