



Zum Dippen verführt: 9 cremige Aioli-Rezepte



Diese Rezeptsammlung geht an alle Knoblauch-Lover und an alle Lover, die sich nicht vor einer Knoblauchwolke fürchten. Hier vereint sich aromatischer Knoblauch mit Öl zu cremiger Aioli und sorgt für herrlichen Dip-Genuss. Hol die Snacks raus, leg die Beine hoch und mach's dir gemütlich. Nur lass das Schälchen mit der cremigen Aioli nicht unbeobachtet - es besteht Suchtgefahr für dich und deine Mitmenschen. Und damit du immer die passende Aioli zu deinen Snacks hast, haben wir hier schon mal 9 leckere Ideen für dich.

Klassische Aioli mit Pellkartoffeln und Tapas

Sorry Dracula, Lestat oder Edward – heute habt ihr keine Chance. Nichts passt besser zu Fisch, Patatas, Pimientos oder knusprigem Brot als cremige Aioli. Da wird dir sicher jeder die „kleine“ Knoblauchwolke verzeihen. Hier verraten wir dir unser Geheimrezept. [Zum Rezept](#)



[Klassische Aioli mit Pellkartoffeln und Tapas](#)

Rosenkohlecken mit Aioli

Aioli macht selbst aus dem manchmal etwas angestaubten Rosenkohl noch ein fantastisches und modernes Fingerfood. Da heißt es jetzt nur noch: dip it! [Zum Rezept](#)



[Rosenkohlecken mit Aioli](#)

Knusprige Kartoffeln mit Avocado-Knoblauch-Aioli

Zerstampfte Kartoffeln sind ja an sich schon sehr verlockend. Aber, sobald du sie mit dieser fantastischen Avocado-Aioli probiert hast, wirst du sie sicher nie wieder anders snacken wollen. [Zum Rezept](#)

Zum Dippen verführt: 9 cremige Aioli-Rezepte



Knusprige Kartoffeln mit Avocado-Knoblauch-Aioli



Pommes mit Safran-Aioli

Tomaten-Aioli mit Kartoffelecken

So, wir stellen jetzt mal schön die Mayonnaise und den Ketchup wieder in den Kühlschrank. Gönn dir stattdessen lieber herrlich cremige Aioli mit fruchtigen halbgetrockneten Tomaten zu deinen Kartoffelecken. [Zum Rezept](#)



Tomaten-Aioli mit Kartoffelecken

Pommes mit Safran-Aioli

Wenn du auch zu denjenigen gehörst, die immer Pommes essen könnten, dann schau mal genau her. Ich wette, du bekommst an keiner Pommesbude diese unverschämt leckere Aioli mit Safran. Aber du kannst sie ganz einfach selber machen. Hier erfährst du, wie es geht. [Zum Rezept](#)

Vegane Aioli mit geröstetem Brot

In dieser veganen Aioli steckt ein Geheimnis für ganz besondere Cremigkeit. Neben Knoblauch, ein paar Chiliflocken und frischem Zitronensaft versteckt sich ein Schuss aufgeschäumtes Kichererbsenwasser. [Zum Rezept](#)



Vegane Aioli mit geröstetem Brot

Polenta-Fritten mit Aioli

Kartoffeln und Aioli passen fantastisch zusammen, das weiß jeder. Aber, hast du schon mal Polenta-Fritten probiert? Im Ofen kross gebacken, wirst du es gar nicht abwarten können, sie in cremige Aioli zu tunken. [Zum Rezept](#)

Zum Dippen verführt: 9 cremige Aioli-Rezepte



Polenta-Fritten mit Aioli



Zitronen-Aioli mit frittierten Oliven

Basilikum-Aioli mit frittierten Shrimps

Es ist wie bei den Nachos im Kino: Kaum lässt man das Schälchen nur kurz aus den Augen, sucht deine Hand anschließend vergebens nach dem Snack. Mit den frittierten Shrimps ist es ganz ähnlich – das mag auch an der aromatischen Basilikum-Aioli liegen. Behalte deinen Snack also lieber im Auge. [Zum Rezept](#)



Basilikum-Aioli mit frittierten Shrimps

Zitronen-Aioli mit frittierten Oliven

Verpass deiner Aioli mit Zitronenabrieb und Zitronensaft einen ordentlichen Frischekick. Ideal dazu passen mit Panade ummantelte und frittierte Oliven. Da fehlt jetzt nur noch der Meeresblick. [Zum Rezept](#)