

Aioli – klassisches Grundrezept für den spanischen Knoblauchdip

VORBEREITEN

2
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Aioli

4 Knoblauchzehen
2 Eigelb (M)
300 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl
4 Teelöffel Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Aioli ... dieser unerschämte leckere und cremige **Knoblauchdip**, der einfach auf keiner **Tapas-Platte** fehlen darf! Ob zu **Tintenfischringen**, **Pimientos de Padrón** oder einfach zu geröstetem Brot – die Knoblauchcreme macht einfach alles besser, oder? Erst recht, wenn du sie selber machst. Und warum auch nicht?

Das ist nämlich alles, was du für eine klassische Aioli brauchst:

- **4 Grundzutaten:** Knoblauch, Pflanzenöl, Eigelb und Zitronensaft

- 5 Minuten
- einen Stabmixer mit Power.

- 1 -

Für die Aioli Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Eigelb und Knoblauch in einen hohen, schmalen Mixbehälter geben.

- 2 -

Stabmixer mit der Schneide mittig auf den Boden des Mixbehälters stellen und auf höchster Stufe pürieren, bis eine glatte Knoblauch-Ei-Masse entstanden ist. Mit Pflanzenöl bedecken, ohne den Stabmixer zu bewegen.



- 3 -

Jetzt den Pürierstab langsam nach oben ziehen. Auf diese Weise wird das gesamte Öl zu einer cremigen und homogenen Mayonnaise verarbeitet.

Aioli – klassisches Grundrezept für den spanischen Knoblauchdip



- 4 -

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Schälchen servieren.

