

Tomaten-Aioli mit Kartoffelecken

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Tomaten-Aioli

125 g halbtrocknete Tomaten in Öl
2 Eigelb
1 Esslöffel Dijon Senf
1 Esslöffel Weißwein-Essig
250 ml Traubenkernöl
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Knoblauchzehen

Für die Kartoffelecken

800 g Kartoffeln
3 Esslöffel Pflanzenöl
1 Teelöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Pfeffer
1 1/2 Teelöffel Salz

Besonderes Zubehör

Stabmixer
hoher, schmaler Mixbehälter

hattest.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Kartoffelecken Öl mit Gewürzen in einer großen Schüssel mischen. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und mit der Gewürz-Öl-Mischung vermengen. Auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 30-40 Minuten backen.

- 3 -

Für die Tomaten-Aioli Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden. Halbtrocknete Tomaten abseihen und hacken. Beides in einen Mixbecher füllen und pürieren. Restliche Zutaten, bis auf das Öl, hinzufügen und zu einer homogenen Masse pürieren.

- 4 -

Mit einer Hand Stabmixer auf den Boden des Mixbehälters drücken, mit der anderen Hand Traubenkernöl bereit halten. Nach und nach ganz langsam Öl dazugießen, dabei Stabmixer langsam nach oben ziehen. So lange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.

- 5 -

Aioli in ein Schälchen umfüllen und mit den Kartoffelecken servieren.

Ketchup und Mayo zu knusprigen Kartoffeln - keine schlechte Idee. Aber was wäre, wenn sich halbtrocknete Tomaten in deine selbstgemachte Aioli mischen und zu einem cremigen Tomaten-Knoblauch-Dip vereinen? Die wahrscheinlich beste Idee, die du heute