

Vegane Aioli mit geröstetem Brot

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

3 Esslöffel Kichererbsenwasser
1 Esslöffel Apfelessig
1/2 Teelöffel Dijon Senf
1/2 Teelöffel Salz
230 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
1 Teelöffel Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
2 Stängel Petersilie
Chiliflocken
1/2 Baguette

Besonderes Zubehör

Stabmixer
hoher, schmaler Mixbehälter

Für vegane Esser, für Knoblauchliebhaber, für Saucen-Fans und für alle, die schon beim Anblick dieser cremigen Aioli nicht widerstehen können, ihr Brot mit einer dicken Schicht zu bestreichen.

- 1 -

Baguette in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Öl pro Seite ca. 1 Minute rösten. Brot beiseitestellen.

- 2 -

Kichererbsenwasser, Senf, Apfelessig und Salz in einen Mixbecher füllen. Mit einer Hand Stabmixer auf den Boden des Mixbehälters drücken, mit der anderen Hand Öl bereit halten. Zutaten zu einer glatten Masse pürieren.

- 3 -

Nach und nach ganz langsam Öl dazugießen, dabei Stabmixer langsam nach oben ziehen. So lange mixen, bis eine dickflüssige, homogene Masse entsteht.

- 4 -

Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronensaft und Knoblauch unter Aioli rühren. Petersilie fein hacken und zusammen mit Chiliflocken darüberstreuen. Aioli zusammen mit Brot servieren.