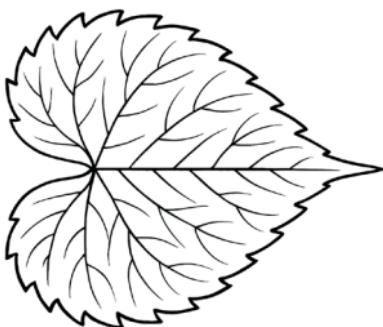




Aioli-Mayonnaise aus Knoblauchrauke



ZUTATEN:

1 halbe Handvoll frische Knoblauchrauenblätter, 1 Eigelb (zimmerwarm)
150 ml mildes Öl (z. B. Sonnenblumenöl), 1 TL Zitronensaft oder milden
Essig, 1 TL Senf, Salz und Pfeffer nach Geschmack

SO GEHT'S:

1. Knoblauchrauenblätter waschen, trocken tupfen und fein hacken.
2. Eigelb, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben.
3. Mit dem Stabmixer auf mittlerer Stufe rühren und das Öl in einem feinen Strahl langsam einfließen lassen.
4. Wenn die Masse zu einer cremigen Mayonnaise geworden ist, die gehackte Knoblauchrauke einmischen oder fein unterrühren.

TIPP: Die Aioli schmeckt wunderbar zu frischem Brot, Ofengemüse oder Frühkartoffeln