

Aioli (Knoblauchdip)

Zutaten:

1 Eigelb (Größe M)
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
1 EL Zitronensaft
250 ml Speiseöl
4 Knoblauchzehen
2 EL Dr. Oetker Crème fraîche Classic



etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder zu Gemüse.

1. Zubereiten: Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mit dem Schneebesen oder Mixer (Rührstäbe) zu einer dicklichen Masse verrühren. Speiseöl zuerst tropfenweise, dann esslöffelweise unterschlagen. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Knoblauch und Crème fraîche unterrühren und die Aioli evtl. nochmals mit Gewürzen abschmecken.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 37 g, Kh: 2 g, kJ: 1.437, kcal: 344

Hinweis: Nur **ganz frische** Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!).
Dip im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.