

Petersilien-Aioli

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
1/2 Bund glatte Petersilie
250 g Salatmayonnaise
1 TL mittelscharfer Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1. Zubereiten: Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mayonnaise, Knoblauch und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 22 g, Kh: 3 g, kJ: 860, kcal: 205

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



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

Tipp:

- Verfeinern Sie die Aioli mit 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale.