



# Aioli (Knoblauchdip)

Ein Dip mit Knoblauch für Grillfeste oder andere Feiern

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten

## 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.

## Zutaten:

### 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

### Tipps aus der Versuchsküche

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

