

Aioli

Dieser spanische Klassiker ist schnell und einfach zubereitet. Durch die Zubereitung ohne Ei lässt sich das Rezept gut vorbereiten.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 150 g Salatmayonnaise
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Limettensaft

Wie gelingt eine selbstgemachte Aioli?:

① Aioli zubereiten:

Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Crème fraîche, Mayonnaise und Knoblauch verrühren. Aioli mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aioli zu Backofengemüse servieren.