

Aioli

Knoblauchsauce

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sauce	Vorbereitung	30 Minuten
Italien	Kochzeit	
	Menge für	4 Personen

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	3	Stück	Knoblauchzehen
2	200	Milliliter	Sonnenblumenöl
3	2	Stück	Eigelb
4	5	Milliliter	Olivenöl
5	1	Teelöffel	(Dijon)-Senf
6	0.5	Stück	Zitrone, Saft
7			Salz
8			weisser Pfeffer
9			Petersilie

Anleitung Zubereitung

1	Eigelb mit Dijon-Senf vermischen. Mit Salz (1/2 Teelöffel) und einer Priesse Pfeffer würzen und mischen. Langsam Pflanzenöl dazu giessen.
2	Olivenöl, Petersilie, Knoblauch und Zitronensaft in einen Mixer geben. Vermengen und die Mayonnaise dazugeben. Nachher Mischung darunterziehen.



Knoblauch