



Rezepte > Sauce

# Klassisches Aioli

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Eier	2 St.
Zitronen	1 St.
Senf	1 TL
Essig	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Öl	125 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem hohen Gefäß Knoblauch, Eigelb, Senf, 1 EL Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer fein pürieren.
3. Weiter pürieren und langsam Öl in das Gefäß fließen lassen. Etwa 2 Min. pürieren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	291 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	30 g