



Rezepte > Sauce

# Vegane Aioli

Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen	2 St.
Bio Limetten	1 St.
Sojadrink	100 ml
Senf	1 TL
Öl	200 ml
Salz	
Cayennepfeffer	

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Knoblauch schälen und grob hacken. Limette halbieren, eine Hälfte auspressen, andere Hälfte in Spalten schneiden.
2. In einem hohen Gefäß Sojadrink, 1 EL Limettensaft, Senf und Knoblauch pürieren. Öl unter ständigem Mixen in einem sehr dünnen Strahl hineinfließen lassen, bis die Masse cremig ist.
3. Mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Limettensaft abschmecken. Vegane Aioli mit frischen Limettenspalten zu Grillgemüse servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	399 kcal
Kohlenhydrate	3 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	43 g