



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, 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