

Schnelle Aioli

Küssen solltest du nach dem Genuss dieser Aioli, vielleicht erst mal niemanden. Aber das ist es sowas von wert! Denn diese schnelle Aioli ist einfach der perfekte Knoblauch-Dip für deine nächste Tapas-Party.



Aioli | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 2 Eigelb | 2-3 Knoblauchzehen | 0,5 Teelöffel Senf | Abrieb einer Zitrone | 0,5 Teelöffel Salz | 200 Milliliter spanisches Olivenöl



Aioli | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Eigelb aufschlagen, einen Schuss Olivenöl hinzugeben und mixen, bis eine Emulsion entsteht. 2. Langsam das restliche Olivenöl hinzugeben und dabei weitermixen. 3. Knoblauch schälen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten dazugeben. 4. Alles gut durchmixen, bis eine homogene Masse entsteht.

Dazu passt hervorragend: [Spanische Tortilla](#)! Jetzt noch mehr [Spanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 458 Kalorien | 49,3 Gramm Fett | 2 Gramm Kohlenhydrate | 2 Gramm Eiweiß