

schnell selbst gemacht

Aioli

2 Portionen

Zutaten

5 frische große Knoblauchzehen, 125 ml Rapsöl (kein Eigenaroma), ca. 30 ml frische Milch, 1 Esslöffel Zitronensaft, ein gestrichener Teelöffel Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 gestrichener Teelöffel Paprikapulver edelsüß



Zubereitung

1. Salz im Zitronensaft auflösen, Pfeffer und Paprikapulver einrühren
2. Knoblauchzehen häuten, trockenen Ansatz abschneiden, grob würfeln und in den Pürrierbecher geben
3. das Öl über die Knoblauchzehen geben und mit dem Pürrierstab die Zehen im Öl pürrieren
4. jetzt den Zitronensaft zugeben und weiter mit dem Pürrierstab mischen
5. nun kommt der Emulgator Milch hinzu: die Milch ganz langsam einlaufen lassen, währenddessen auf mittlerer Geschwindigkeit `pürrieren`.
6. die Masse wird jetzt recht schnell fest, bzw. `schlonzig`.
7. dann auf keinen Fall mehr Milch zugeben, da das Aioli sonst wieder flüssig wird
8. notfalls kann dann mit mehr Öl oder eingeweichtem, ausgedrücktem Weißbrot das Gleichgewicht wieder hergestellt werden

Zeitbedarf

10 Minuten

dazu paßt

Baguette