

# Aioli

Saucen&Marinaden » Dips

## Zutaten (4 Personen)

- » 5 Knoblauchzehe(n)
- » 1 Eigelb
- » Salz & Pfeffer
- » 6EL Olivenöl
- » Zitronensaft
- » 1/2 Käst. Kresse
- » 1B. Vollmilchjoghurt

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse drücken. Eigelb etwas salzen und cremig rühren. Öl unter Rühren zufügen, bis eine cremige Masse entstanden ist.
2. Vollmilchjoghurt untermischen und mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kresse abschneiden, mit kaltem Wasser abbrausen und unterheben.

Nährwerte: 275 kcal pro Portion

angelegt am: 10.10.2002

Rezept-Nr: 186

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke