

Aioli Sauce



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Geflügel oder auf knusprigem Brot

Zutaten

- 1/4 l Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 Eigelb
- 1 El Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Eigelbe mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren und zunächst tropfenweise das Öl dazu geben, wie eine Mayonnaise aufrühren. Später in einem etwas stärkeren Strahl das restliche Öl dazu geben; dabei aber nicht die Bindung verlieren.

Schritt2

(Geht sowohl mit dem Schneebesen, aber auch mit dem Quirl der Küchenmaschine)

Schritt3

Danach den gepressten Knoblauch unterheben, nachschmecken.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** Mayonnaise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aioli-sauce/>