



Aioli

ergibt ca. 400 g

2 Eier

1 EL Weißweinessig

etwas Senf

Salz

Pfeffer

3-4 Knoblauchzehen

ca. 250 ml Sonnenblumenöl

1 Becher Joghurt

1 Bund Schnittlauch

evtl. etwas Cayennepfeffer

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Knoblauch pellen, Keim entfernen, hacken und mit Salz mit dem Messerrücken pürieren

Schnittlauch in Röllchen schneiden

Essig, Eigelb, Senf und Pfeffer in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen oder einem Handmixer verrühren, bis die Masse sämig wird. Zuerst tropfenweise, dann im dünnen Strahl, später noch zügiger das Öl unterrühren. Es muss immer sofort aufgenommen werden. Knoblauch und teelöffelweise den Joghurt unterrühren. Dabei immer wieder probieren, der Joghurt soll die Aioli leichter machen, aber nicht durchschmecken. Mit Salz und evtl. etwas Cayennepfeffer abschmecken. In eine Schüssel füllen und mit dem Schnittlauch bestreuen

Als Dip mit Weißbrot oder rohem Gemüse aber auch als Soße zu verschiedenen Gerichten.