Rezept

Patatas aioli

Ein Rezept von Patatas aioli, am 28.04.2024

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
2	Eigelb
1 - 2 EL	Limettensaft
50 g	saure Sahne
400 - 450 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
	Salz
½ EL	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 13 g F, 4 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, vierteln und in dicke Scheiben schneiden. In 2 Pfannen je 1 cm hoch Öl erhitzen, Kartoffeln darin bei nicht zu starker Hitze rundherum in ca. 8 - 10 Min. hellbraun frittieren.

---

2. Für die Aioli sollten alle Zutaten zimmerwarm sein. Eigelbe, geschälten Knoblauch, 1 EL Limettensaft, 1 Prise Salz und 100 ml Öl in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer cremig schlagen, saure Sahne unterrühren. Kartoffeln auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aioli mit Salz und Limettensaft abschmecken und mit Petersilie bestreuen, zusammen mit den Kartoffeln servieren.