

Rezept

Aïoli

Ein Rezept von Aïoli, am 15.12.2025

Zutaten

4	Knoblauchzehen	1 TL	Meersalz
1	sehr frisches Eigelb	200 ml	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. 1 Knoblauchzehe schälen und hacken, mit dem Salz sehr fein zerdrücken. Das Eigelb dazugeben und sehr gut unterrühren.
2. Das Öl nach und nach mit dem Schneebesen unter die Eigelbcreme rühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Übrigen Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Aïoli mit Salz abschmecken.