

Rezept

Bärlauch-Joghurt-Aioli mit Gemüsesticks

Ein Rezept von Bärlauch-Joghurt-Aioli mit Gemüsesticks, am 30.11.2023

Zutaten

2 frische Eigelbe (zimmerwarm)	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	1 EL frisch gepresster Limettensaft
200 ml Olivenöl (zimmerwarm)	2 EL Vollmilch-Joghurt
50 g Bärlauch	3 mittelgroße Möhren
1 Kohlrabi (ca. 300 g)	1/2 Salatgurke
1 Bund Radieschen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Die Eigelbe, 1 Msp. Salz und Pfeffer in einem Rührbecher mit dem Handrührgerät ca. 1 Min. auf höchster Stufe schaumig schlagen. Limettensaft unterrühren. Dann unter ständigem Rühren das Öl zuerst tröpfchenweise zugeben. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, das Öl in einem dünnen gleichmäßigen Strahl zugießen.
2. Joghurt zügig unter die fertige Aioli rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bärlauch waschen, trocknen und putzen, sehr fein hacken und unterrühren. Dann nochmals abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.
3. Das Gemüse waschen, putzen, bzw. schälen. Möhren, Kohlrabi und Gurke in längliche Stücke schneiden. Gemüse und Aioli anrichten. Dazu schmecken Brotchips.