

Rezept

Chili-Aioli

Ein Rezept von Chili-Aioli, am 24.02.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------|--|
| 1 Knoblauchzehe | 4 EL Mayonnaise |
| 1 TL Harissa | 1 EL frisch gepresster Zitronensaft |
| Salz | Cayennepfeffer |
| 2 Prisen Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Mit Mayonnaise, Harissa und frisch gepresstem Zitronensaft verrühren.
2. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Das Aioli hält sich im Kühlschrank gut verschlossen mindestens 2-3 Tage.