

Rezept

Patatas aioli

Ein Rezept von Patatas aioli, am 08.06.2023

Zutaten

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