

Rezept

Rouille

Ein Rezept von Rouille, am 19.04.2024

Zutaten

1 kleine mehligkochende Kartoffel	1 rote Chilischote
1 TL Tomatenmark	Salz
1 Msp. Safranpulver	1 zimmerwarmes frisches Ei
1-2 Knoblauchzehen	80-100 ml zimmerwarmes Olivenöl
Pfeffer	1 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Kartoffel schälen, klein schneiden und zugedeckt in wenig Wasser in 10 - 15 Min. weich kochen . Dann abgießen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen Chili putzen, entkernen, waschen und sehr fein hacken. Mit dem Tomatenmark, ½ TL Salz, Safran und dem Ei in einer Schüssel verquirlen. Knoblauch schälen und dazupressen. Alles mit dem Handrührgerät verrühren. Zunächst teelöffelweise, dann in dünnem Strahl das Öl dazugeben und untermixen, bis eine dicke rote Mayonnaise entsteht. Abgekühlte Kartoffel durch eine Presse dazudrücken und untermixen. Rouille mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.