

Rezept

Vegetarische Aioli

Ein Rezept von Vegetarische Aioli, am 04.12.2024

Zutaten

100 g Weißbrot (ohne Rinde)	1/8 l Milch (oder Gemüsebrühe)
3-4 Knoblauchzehen	Salz
2 frische Eigelb (M)	1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
2-3 Msp. Chilipulver	150 ml Olivenöl
Pfeffer	1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Milch oder Brühe 5 Min. einweichen. Inzwischen den Knoblauch schälen, grob zerschneiden und mit 1 guten Prise Salz bestreuen. Mit einer festen Messerklinge oder im Mörser fein zerstoßen und mit den Eigelben in einen hohen Rührbecher geben.
2. Die Brotwürfel mit Paprika- und Chilipulver zu den Eigelben geben. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren, dann nach und nach langsam das Öl dazugießen und so lange pürieren, bis eine dickliche Mayonnaise entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Aioli schmeckt zu rohem, gedünstetem oder gegrilltem Gemüse und zu hart gekochten Eiern.