

Aioli ohne Ei

Zutaten:

- 4 Zehen Knoblauch
- 100 ml zimmerwarme H-Milch
- 200 ml mildes Pflanzenöl
- etwas Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- etwas Chilipulver

Knoblauch schälen und fein reiben. Mit Milch und etwas Salz in ein hohes, schmales Gefäß geben. Einen Pürierstab hineinstellen und anschalten. Anschließend das Öl in kleinen Portionen nach und nach angießen und den Pürierstab dabei langsam hoch- und herunterziehen. Den Vorgang wiederholen, bis eine geschmeidige Creme entsteht. Falls die Konsistenz noch nicht fest genug ist, etwas mehr Öl dazugeben. Die Aioli mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken.

Als Öl eignet sich am besten mildes Pflanzenöl, Olivenöl ist erfahrungsgemäß zu bitter.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 01.04.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen