

Wildkräuter-Aioli

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Eigelb
- 0,5 TL scharfer Senf
- 0,5 TL Zucker
- 0,5 TL Salz
- 2 EL Weißweinessig
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 2 TL heißes Wasser
- 1 Handvoll verschiedene Wildkräuter

Knoblauchzehen schälen und durch eine Presse drücken. Mit Eigelb, Senf, Zucker, Salz und Essig in einer schmalen, hohen Rührschüssel mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Dabei nach und nach in dünnem Strahl so viel Öl dazugießen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Heißes Wasser unterrühren, es sorgt für eine schöne weiße Farbe. Wildkräuter (z.B. Gundermann, Giersch, Brennessel, Bärlauch, Schafgarbe oder Brunnenkresse) waschen, fein hacken und unterheben.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 10.02.2024

Koch/Köchin: Stefanie Hertel

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