



Rezepte aus der Behr Küche

Aioli mit frischem Knoblauch



Zutaten für 2 Personen

2 Zehen frischer Knoblauch
50 ml Milch
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 EL Zitronensaft
150 ml Rapsöl

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Alle Zutaten bis auf das Rapsöl in ein hohes Gefäß geben und mithilfe eines Pürierstabs pürieren. Dabei diesen anfangs ohne Bewegung am Boden lassen. Nach etwa 5 Sekunden den Pürierstab sehr langsam nach oben ziehen und dabei das Öl nach und nach in einem kleinen Strahl langsam einarbeiten bis die Masse stockt.

Nach Belieben mit Baguette und Oliven servieren. Guten Appetit!