Kochwerkstatt Wiesbaden

# Rezept zur Aioli aus unserem Kochkurs Tapas

**Zutaten:**

1 l Pflanzenöl (am besten Olivenöl)

5 Eigelb (kalt)

3 EL Zitronensaft

1 EL Senf

4 Zehen Knoblauch

Salz

Zucker

ggf. einen Spritzer weißer Balsamicoessig

**Zubereitung :**

Die Eigelb, Senf und Knoblauch mit einem Pürierstab mixen. Das kalte Öl tröpfchenweise hinzugeben, bis die Masse anfängt zu binden. Nun kann das restliche Öl esslöffelweise hinzugefügt werden. Die Masse mit Salz, Zucker, Zitronensaft & Balsamicoessig abschmecken und abgedeckt kühl stellen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82