



Ailloli-Sauce

Homepagerezepte

Portionen 4 · Schwierigkeitsgrad Mittel

ZUTATEN

20 g Knoblauch (ca. 10
Zehen)

Salz

1 Kartoffel (mittelgroß)

1 Eigelb

Zitronensaft

100 ml Öl

Paprika, edelsüß

ZUBEREITUNG

Kartoffel kochen, pürieren, erkalten lassen
Knoblauch schälen und mit etwas Salz
zerreiben

Eier und Öl auf Zimmertemperatur bringen

Pürierte Kartoffeln, Eigelb und Knoblauch zu
einer glatten Paste verrühren

Öl unter die Masse schwingen (wie bei
Mayonnaise)

mit Zitronensaft, Salz und Paprikapulver
abschmecken