

# Aioli Sauce

Die Aioli Sauce ist einfach in der Zubereitung und schmeckt zu Grillfleisch und andere Gerichte wie Fondué, oder als Dip zu Weißbrot. Ein schmackhaftes Rezept mit viel Knoblauch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

3 Stk. Eidotter
1 EL <a href="#">Senf</a>
5 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
<a href="#">Pfeffer</a>
250 ml Olivenöl
0.5 EL Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die **Aioli Sauce** die Eidotter mit dem Salz, Pfeffer und Senf schaumig rühren.
2. Die Knoblauchzehen schälen, zur Sauce pressen und vermengen.
3. Nun das Olivenöl nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen.
4. Die Petersilie sehr fein hacken und zusammen mit dem Zitronensaft untermischen.
5. Die Sauce zirka 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

## Tipp

Die Zutaten sollen alle die gleiche Zimmertemperatur haben, so vermischen sie das Öl und die Eidotter besser.