

# Aioli (Knoblauch - Dip)

## Zutaten:

6 Knoblauchzehen  
2 Eigelb  
1 TL Senf  
125 ml Olivenöl  
1 EL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Knoblauchzehen pressen und in eine Rührschüssel geben.
- Eigelb, Pfeffer und Senf unterrühren.
- Alles in einen Küchenmixer geben und gut verrühren.
- Das Öl in einem dünnen Strahl beim Rühren zugeben.
- Die Sauce mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
- Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.