



Bild von Matthias Böckel auf Pixabay

## Schnelle Aioli

### Zutaten:

- 1 frisches Ei
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Schuss Essig (Weißwein, Traube oder Apfel)

etwa 250ml Öl (Distel, Olive)

Salz, Pfeffer

Agavendicksaft oder Zucker nach Belieben

### Zubereitung:

Ei, Knoblauch, Essig und etwas Salz in einen hohen Rührbecher geben. Mit dem Pürierstab verquirlen, dann währenddessen langsam das Öl zugießen bis die Masse dick wird. Mit Salz, Pfeffer und Süße nach Belieben abschmecken.

Passt zu Gegrilltem, Fisch, Kartoffeln oder einfach nur zum Dippen.