

Aioli mit Schnittlauch

Bei uns auf Fuerteventura ist Aioli gar nicht weg zu denken und gehört quasi zu den Grundnahrungsmitteln. Unsere Aioli mit Schnittlauch ist schnell gemacht, ohne Ei und mega lecker. Ich liebe Aioli und könnte sie wirklich täglich verputzen. Egal ob zu frischem Baguette, Papas arrugadas, also kanarischen Runzelkartoffeln, oder auch zu Fleisch. Aioli geht immer ☐

Ich bin ja nicht so der Freund von Mayonnaise. Irgendwie kann ich mit der Konsistenz und der Schwere nicht wirklich was anfangen. Daher ist diese Art und Weise eine Aioli herzustellen für mich perfekt. Trotz der vielen Kalorien durch das viele Öl, erscheint sie hinterher locker und fluffig, genau so wie ich es mag. Zudem benötigt ihr nur ein paar wenige Zutaten, die man fast immer im Haus hat.

Frische Aioli mit Schnittlauch und ordentlich Knoblauch – Leckerer Dip zu Brot, Fleisch oder Kartoffeln

Schnittlauch gehört nicht wirklich an eine Aioli. Eines unserer Stamm-Restaurant macht diese so und das hat mir sehr gut gefallen. Jedenfalls kommt sie ihr sehr nah. der Schnittlauch verleiht dem ganzen nochmal etwas mehr Frische und passt meiner Meinung nach sehr gut dazu.

Essen könnt ihr die Aioli eigentlich zu allem. Hier auf Fuerteventura wird sie vor dem eigentlichen Essen mit frischem Baguette oder kleinen Brötchen serviert. Sie passt aber auch hervorragend zu Kartoffeln, Fleisch oder auch Gemüse-Sticks.



Weitere tolle Rezept-Ideen für Dips & Saucen findet ihr hier ...



Food Trends

SALAT REZEPTE

Das Salat Kochbuch mit 125 leckeren Salat Rezepten - Inkl. Salat Dressing, Vinaigrette, Salat To Go & Bowls - Einfache Salatrezepte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung



Ab sofort bei
Amazon
erhältlich!