



Frischer Knoblauch-Aioli

1 Zitrone
2 Eier

150ml Sonnenblumenöl

3 Zehen frischen Knoblauch
1 TL mittelscharfen Senf
Salz und Pfeffer

auspressen.
trennen. Die Eigelbe zusammen mit 2 TL Zitronensaft in einen Messbecher geben. Mit dem Pürierstab mixen und dabei langsam einfließen lassen. Dabei kontinuierlich weiter mixen bis eine Mayonnaise entstanden ist. schälen und sehr fein hacken. Zusammen mit zur Mayonnaise geben. Mit würzen und alles gut verrühren.

Kleine Warenkunde: Frischer Knoblauch

Beim frischen Knoblauch handelt es sich um einen sehr jungen Knoblauch, dessen Zehen bei der Ernte noch nicht vollständig ausgereift sind. Im Gegensatz zum herkömmlichen trockenen Knoblauch ist der frische Knoblauch nicht lagerfähig. Geschmacklich ist er zudem milder als die getrocknete Variante.

Biolandhof Avena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-avena.de
www.biolandhof-avena.de