




# AIOLI

 1 Einweckglas  
(300 ml Fassungsvermögen)

## FÜR 4 PERSONEN

- 1 Ei
- 2 Knoblauchzehen
- Saft einer halben Zitrone
- ½–1 TL Salz
- etwa 200 ml Traubenkernöl
- 2 EL Olivenöl

Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und den geriebenen Knoblauch, Zitronensaft und Salz hinzufügen. Alles gut miteinander verquirlen.

Traubenkernöl mit dem Olivenöl mischen und in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren hinzufügen. So lange einrühren, bis das Öl vollständig emulgiert ist. Die Aioli bei Bedarf mit etwas mehr Salz und Zitronensaft abschmecken.