

## Omas Rezeptesammlung

# Knoblauchmayonnaise - Aioli

Gattung: Saucen, Aioli, Knoblauch, Mayonnaise, Olive, Sauce

---

4 Knoblauchzehen (gepresst),  
1 Eigelb,  
Salz,

1/2 Liter Olivenöl,  
1 Essl. Zitronensaft

---

Die gepressten Knoblauchzehen in eine Schüssel geben, das Eigelb sowie Salz hinzufügen und vermischen.

Langsam unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel 4 bis 5 EL Öl beifügen.

Den Zitronensaft mit 1 EL warmem Wasser und dem restlichen Öl vermischen und ganz langsam unter gleichmäßigem Weiterrühren beifügen.

Tipp: Sollte das Aioli gerinnen, kann man es mit 1 EL kochendem Wasser retten.