

## Aioli mit Honig aus dem Thermomix®



© Aioli mit Honig - Rezepte mit Herz



10 Min.



leicht



ca. 400 g (16 EL)

### Passt zu Fisch, Fleisch, Raclette, Kartoffeln, Brot ...

Eine süßliche Variante der klassischen Knoblauch-Aioli, verfeinert mit Honig. Passt hervorragend zu Fisch, Fleisch, Kartoffeln und auch zu Raclette&Fondue.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>3 Zehe/n</b>	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	neutrales Öl
<input type="checkbox"/>	<b>40 g</b>	Honig
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Schmand
<input type="checkbox"/>	<b>1 TL</b>	Senf
<input type="checkbox"/>	<b>1/2 TL</b>	Salz

### Zubereitung

1. Knoblauch abziehen und im Mixtopf 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Ei zugeben, Deckel schließen und Messbecher aufsetzen. Stufe 4 einstellen und das Öl auf den Deckel gießen, warten, bis das Öl langsam durch die Öffnung läuft. Das dauert ca. 2 Minuten.
3. Restliche Zutaten dazugeben, 15 Sek./Stufe 3,5 verrühren, dann umfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: gekühlt ca. 3 Tage

### Nährwertangaben

Pro EL (ca. 25 g): ca. 195 kcal – 1 g E – 20 g F – 2 g KH