

Aioli Mit Gemüse

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Gemüse, Saucen

Aioli

1 Scheib. Toastbrot
8 Knoblauchzehen
1 Eigelb
1/4 Liter Öl

50 ml Weißwein
Salz
Pfeffer

Gemüse

500 g Bohnen, grüne; gekocht
350 g Fenchelspalten; dünn
350 g Möhren, schlank

350 g Selleriestangen
2 Paprikaschoten, gelb;
- geviertelt

Das Toastbrot entrinden. Die Knoblauchzehen pellen und grob hacken.

Toastbrot und Knoblauch in der Moulinette zerkleinern.

In einer Rührschüssel mit Eigelb mischen und in dünnem Strahl nach und nach das Öl mit den Quirlen des Handrührers unterschlagen, bis eine feste Mayonnaise entsteht.

Vorsichtig den Weißwein mit einem Spatel untermischen, salzen, pfeffern und kalt stellen.

Dazu das Gemüse servieren.