



Rezept online aufrufen

Aioli, Dip, Knoblauchcreme

hat bis jetzt auf jeder Party für Lob und Interesse gesorgt

Quark, Creme fraîche und Mayonnaise gut verrühren. Den Knoblauch ganz fein hacken oder zerdrücken und mit den Gewürzen ebenfalls unterrühren.

Im Kühlschrank mindestens 2 Std., besser über Nacht ziehen lassen. Dann entfaltet sich der Geschmack des Knoblauchs erst richtig.

Bei uns zum Grillen im Sommer ein Muss!

Pro Portion ca. 357 Kcal

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 357



Zutaten für 8 Portionen:

250 g	Quark
250 g	Crème fraîche
250 g	Mayonnaise
6 Zehe/n	Knoblauch
½ TL	Salz
4 Prisen	Pfeffer
4 Prisen	Paprikapulver, edelsüßes

Rezept von: gerritseidel