

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Alioli (Knoblauchmayonaise)

**Zutaten:** 1 großes Eigelb (Zimmertemperatur), 1 EL Weißweinessig oder Zitronensaft, 2 Knoblauchzehen, 10 EL bestes Olivenöl, Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:** Eigelb, Essig (oder Zitronensaft), Knoblauch, Meersalz, Pfeffer in einem Mixbecher gut verrühren. Das Öl bei laufendem Gerät (Zauberstab oder Mixer) zuerst tropfenweise, nach dem ersten andicken der Sauce in einem dünnen Strahl zufügen bis die Sauce glatt ist.

**Tipps:** Die Alioli kann vielfältig variiert werden, z.B. durch Petersilie, Senf, Safran, Olivenpüree, getrocknete Tomaten etc.