

Zutaten

- 1 Eigelb
- 125 ml Pflanzenöl
- 2 EL Schmand
- 6 Safranfäden
- Salz, Cayenne-Pfeffer
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 Msp Senf
- Knoblauch, feingehackt, nach Geschmack

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Safran-Aioli

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Safran-Aioli! Perfekt für den Grillabend. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Eigelb mit dem Safran und der Messerspitze Senf in eine Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen das Öl unter ständigem Rühren tropfenweise unterrühren, damit das Eigelb bindet. Schmand unterrühren und mit Knoblauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.