

Zutaten

- 2 Eigelb
- 1 TL Senf mittelscharf
- 80 ml Pflanzenöl
- 80 ml Olivenöl
- ¼ Chili (mit Kernen)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Scharfe Paprika-Aioli

Entdecken Sie unser Rezept für scharfe Paprika-Aioli! Perfekt für Tapas. Jetzt nachkochen und Ihre Gäste begeistern! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Salz, Zucker, Pfeffer, ein Spritzer Zitronensaft
2. Pflanzenöl mit Chili pürieren.
3. Eigelb und Senf in eine Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen zuerst das Chili-Öl unter ständigem Rühren tropfenweise unterrühren, damit das Eigelb bindet. Anschließend das Olivenöl unterrühren. Mit dem geräucherten Paprikapulver, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Tipp: Statt dem Chili-Öl kann man auch Chorizo-Öl verwenden. Beim Braten der scharfen Paprika-Salami (für den Avocado-Salat) einfach das Öl auffangen und leicht abkühlen lassen.