



ZUTATEN

80 ml Rapsöl
80 ml Milch (1,5 % Fett)
1 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
250g Magerquark
10 ml Essig oder Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer
Muskat

QUARK-AIOLI

für 4 Portionen

1. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken oder reiben.
2. Milch, Rapsöl, Essig/Zitronensaft und die gehackten Zwiebeln & Knoblauch in ein hohes Gefäß geben. Mit einem Stabmixer pürieren, bis die Masse leicht andickt.
3. Den Magerquark unterrühren und alles zu einer cremigen Aioli vermischen.
4. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken.
5. Für den besten Geschmack mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.



Die Rezepte
findest du hier!