MEIN GENUSS



Aioli-Dip



It’s a match!

It's a match! Unser Knoblauchpulver ist ein Must-have für jeden Liebhaber der aromatischen Knolle!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. In einer Schüssel den Magerquark und die Creme Légère vermengen. Anschließend die **Gewürze**, den **Essig** sowie den **Honig** sorgfältig untermischen, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Den Knoblauchdip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack kann zusätzlich **Honig** für mehr Süße oder **Essig** für mehr Säure hinzugefügt werden.
3. Den Aioli-Dip vor dem Verzehr für mindestens **2 Stunden** oder besser noch über Nacht ziehen lassen. Zusammen mit einer Gyrospfanne, im selbstgemachten Döner oder ofenfrischem Pitabrot servieren.

Zutaten

250 g Magerquark
250 g Creme Légère
2 EL Knoblauchpulver
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 EL Essig
1 TL Honig
Salz und Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 06.05.2027.