



## 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 09.11.2026.