

# Aioli Pizza-Dip

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 5 Min.



## Zutaten:

### Dip:

- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Milch (Fett 3.5%)
- 1 ½ dl Sonnenblumenöl (150 ml)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Zucker
- Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Hohes Gefäss und Pürierstab bereitlegen.

## 2 Dip:

Knoblauch schälen, grob würfeln und mit der Milch in einem hohen Gefäss mit dem Pürierstab fein mixen. Langsam Öl nach und nach zugeben und so lange mixen bis die Masse cremig ist. Mit Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Luftdicht verschlossen im Kühlschrank gelagert hält sich der Dip ca. 2 Tage.
- Der Dip wird übrigens ganz easy vegan, wenn ihr Sojamilch statt Kuhmilch verwendet.