


# Torstens Aioli

 Zubereitung: 5 Minuten

 Gesamtzeit: 5 Minuten



## Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Mayonnaise
- 70 g Crème fraîche mit Kräutern
- 10 g Tomatenmark
- 1 TL Senf (gehäuft)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

## Zubereitung

1. Zwiebel halbieren und mit den Knoblauchzehen in den Mixtopf geben, **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Mayonnaise, Crème fraîche, Tomatenmark, Senf, Salz und Zucker in den Mixtopf geben, **15 Sek./ Stufe 3,5** unterrühren. Anschließend abschmecken, nach Belieben verfeinern und sofort servieren!