



Ofengemüse mit Schmor-Knoblauch-Aioli und Rosmarinkartoffeln

Ofengemüse mit Aioli ganz einfach selbst machen: Knusprige Rosmarinkartoffeln treffen auf eine cremige Schmor-Knoblauch-Aioli nach Donna Hay.

Kochutensilien

- Pürierstab
- Mixbecher

Zutaten

- Ein frischer ganzer Knoblauch
- 1 Ei
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Dijonsenf
- 200 ml Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl

Außerdem

- Neue kleine Kartoffeln
- Rosmarin
- Olivenöl

Zubereitung:

Den Ofen vorbereiten

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Knoblauch und Rosmarinkartoffeln backen

Die ungeschälte, frische Knoblauchknolle quer halbieren und die Schnittseiten großzügig mit Olivenöl einpinseln. Die Kartoffeln gründlich abwaschen, abtrocknen und zusammen mit den Knoblauchhälften auf das Backblech geben. Alles mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und frischem Rosmarin bestreuen und direkt auf dem Blech gut vermengen. Das Blech in den Ofen schieben und für ca. 30 Minuten goldbraun schmoren.



Das perfekte Timing

Zuerst den geschmorten Knoblauch aus dem Ofen holen. Sollten die Kartoffeln zu diesem Zeitpunkt schon perfekt knusprig sein, schalte den Ofen einfach aus und lasse sie bei leicht geöffneter Ofentür warm und knackig bleiben, während du die Aioli zubereitest.

Die Schmor-Knoblauch-Basis

Die weichen, karamellisierten Knoblauchzehen vorsichtig aus der Schale drücken und kurz abkühlen lassen. Gib den Knoblauch zusammen mit dem Ei, dem Dijonsenf, Zitronensaft sowie einer Prise Salz und Pfeffer in einen hohen Mixbecher. Alles mit dem Pürierstab kurz verquirlen.

Die Aioli cremig mixen Nun das Sonnenblumenöl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen, gleichmäßigen Strahl langsam unter ständigem Mixen hinzufügen. *Tipp:* Setze den Pürierstab ganz unten auf den Boden des Bechers auf und ziehe ihn langsam nach oben, sobald sich das Öl verbindet. Mixe so lange weiter, bis eine dicke, wunderbar samtige Creme entsteht.

Anrichten und Genießen Die fertige Schmor-Knoblauch-Aioli nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den heißen, duftenden Rosmarinkartoffeln direkt auf den Tisch stellen und genießen!