

Aioli mit Schmorknoblauch und Ofenkartoffeln



**Zutaten für das Aioli:
Für 2 Personen**

**1 frischer ganzer Knoblauch
1 Ei
1 TL Zitronensaft
1 TL Dijonsenf
200 ml Sonnenblumenöl
Salz & Pfeffer
Olivenöl**

Außerdem:

**Neue, kleine Kartoffeln
Rosmarin
Olivenöl**

Zubereitung:

Zuerst den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze einstellen und vorheizen.

Den frischen Knoblauch quer halbieren und mit Olivenöl die Schnittseite einpinseln. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Die Kartoffeln gut abwaschen und ebenfalls auf das Backblech geben. Mit Olivenöl die Kartoffeln beträufeln, mit Salz und Rosmarin bestreuen und alles gut vermengen.

Beides in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten schmoren.

Zuerst den Knoblauch aus dem Ofen holen. Wenn die Kartoffeln schon fertig sind, dann den Backofen ausschalten, aber die Kartoffeln noch im Ofen lassen.

Den Knoblauch aus der Schale pressen, kurz abkühlen lassen und in einen Mixbehälter geben. Das Ei, den Senf, Salz & Pfeffer und den Zitronensaft hinzugeben und kurz verquirlen.

Nun das Öl in einem dünnen Strahl langsam hinzugeben und mit dem Rührstab vermischen, bis es eine dicke, cremige Masse gibt.

Zum Schluss nochmal mit Salz & Pfeffer abschmecken und mit den Ofenkartoffeln auf den Tisch stellen.