

Schneller Knoblauchdip

(Als Dip für 4-6 Personen)

Zutaten

2 Zehen Knob

200ml Rapsöl

**Salz, Pfeffer,
Paprika scharf**

100ml Milch

Zubereitung

Knoblauch schälen und grob hacken.

Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben.

Das Speiseöl zufügen und den Knob mit dem Mixstab im Öl fein pürieren.

Mit **Salz** und **Pfeffer** und **Paprika** (oder anderen Gewürze nach Belieben!) würzen.

Dann Milch zugießen und alles mit dem Mixstab mixen und dabei von „unten nach oben hochziehen“, wenn die Konsistenz fester wird.

Fertig!

Wichtig:

Durch die Milch emulgiert das Öl zu einer mayonnaiseartigen Creme. Die Menge kann beliebig variiert werden, solange das Verhältnis Öl zu Milch bei 2 zu 1 bleibt.

Gewürze am besten vorab grob passend zugeben. Die Creme später nachzuwürzen ist schwierig, weil sie sich schlecht rühren lässt.

Die Creme kann man gut vorbereiten und einfach im Kühlschrank 1-2 Tage lagern. Allerdingsst nimmt die Schärfe durch das lange ziehen zu!