

kurzes brainstorming: Sommersalat 
src="http://www.lehrerforen.de/smilies/smile1.gif"
border="0">

Beitrag von „Sunrise1408“ vom 28. Juli 2006 17:39

Ich antworte einfach mal für Titania!

Bei dem Öl kann man eigentlich keine genaue Angabe machen. Man nimmt soviel, bis man die gewünschte Konsistenz der Ajoli erreicht hat.

Ganz wichtig ist wirklich, das Öl in einem möglichst dünnen Strahl schön langsam reinlaufen zu lassen.

Ideal für die Zubereitung (und obendrein supereinfach) ist so ein Zauberstab. Damit kann eigentlich nix mehr schiefgehen. Da kann man das ganze sogar mit nem ganzen Ei machen! (wobei das Trennen des Eis wohl so ziemlich das einfachste ist.

Giut schmeckts auch mit nem sehr guten Olivenöl (es muss wirklich gut sein!!!!) und wir machen immer noch Zitrone dran!

Yummie, ich krieg hunger!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

LG, Sunny!