

Aioli mit Kümmelchips

Zeit

30 min Zubereitung

Zutaten

Für die Chips:

- 300g Mehl
- 2 Eier
- 50g Kichererbsen-Mehl
- Ca. 50ml Milch
- Etwas Kümmel
- 30g Butter
- 15g Salz
- 400ml Frittier-Öl

Für die Aioli:

- Eine Mayonnaise ihrer Wahl
- Knoblauch
- 2El Öl

Zubereitung

1. Mehl, Ei, Kichererbsen-Mehl, Kümmel, Butter und Milch in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten, der nicht mehr an den Händen klebt.
2. Einen Topf mit dem Öl aufsetzen und erhitzen, sodass ein Holzspan Blasen bildet.
3. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in Kreis oder beliebiger Form zu kleinen Chips ausstechen.
4. Die Chips anschließend im Öl 2-4 Minuten goldbraun backen. Wichtig! Das Öl sollte nicht rauchen, sondern eine gleichbleibende Temperatur halten.
5. Für die Aioli den Knoblauch schälen ein wenig zerkleinern und mit dem Öl in einen Messbecher geben. Anschließend mit einem Pürierstab zu einer Paste pürieren. Die Paste mit der Mayonnaise mischen und mit den Chips servieren.

