

Kräuter-Knoblauch-Mayonnaise

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Glas

2 Eigelb
1/2 Teelöffel Salz
2 Esslöffel kaltes Wasser
1 Teelöffel Dijon-Senf
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Zitronensaft
180 ml Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
180 ml Olivenöl
1/2 Bund Dill
1/2 Bund Petersilie

Besonderes Zubehör

Pürierstab

Frische Kräuter, ein Schwung Knoblauch und ein paar Grundzutaten ergeben eine würzig-leckere Mayo der Marke "Hausgemacht". Einmal vorbereitet hält sich die Mayo bis zu zwei Wochen im Kühlschrank.

- 1 -

Kräuter und Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten bis auf das Öl und die Kräuter in einen schmalen Mixbehälter füllen. Erst dann ein wenig Öl dazugeben.

- 2 -

Pürierstab auf den Boden des Mixbehälters drücken. Zutaten auf höchster Stufe vermischen, dabei den Pürierstab zunächst am Boden halten, bis die Masse emulgiert. Nach und nach Öl hinzufügen, dabei den Pürierstab langsam nach oben ziehen.

- 3 -

Die fertige Mayonnaise (ca. 350 ml) sollte eine dickflüssige, cremige Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kräuter untermengen. Abgefüllt in einem luftdichten Behälter hält sich selbstgemachte Kräuter-Knoblauch-Mayo bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.