Rezept

Knoblauchmayonnaise

Ein Rezept von Knoblauchmayonnaise, am 30.04.2024

Zutaten

	ein paar Safranfäden (wer mag)
150 ml	Olivenöl
	Salz
1	sehr frisches, zimmerwarmes Eigelb (Größe M)
4	Knoblauchzehen
1 TL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Nach Belieben die Safranfäden mit den Fingern leicht zerreiben und mit 1-2 EL warmem Wasser verrühren.

2. Das Eigelb mit den Schneebesen des Handrührgeräts gründlich verquirlen. Das Öl zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren dazufließen lassen, bis eine dickliche Sauce entsteht.

3. Den Knoblauch schälen und durch die Presse in die Sauce drücken, unterrühren. Die Mayonnaise mit Salz, Zitronensaft und eventuell Safran abschmecken.