

## Rezept

# Cremige Knoblauchsauce

Ein Rezept von Cremige Knoblauchsauce, am 28.11.2023

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> ganz frisches Eigelb (Größe M)        | <b>1 EL</b> mittelscharfer Senf               |
| je einige Spritzer Tabasco- und Worcestersauce | Salz  |
| schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen             | Zucker  |
| <b>70 ml</b> Sonnenblumenöl                    | <b>2</b> kleine Knoblauchzehen                |
| <b>150 g</b> Crème fraîche                     | einige Spritzer Zitronensaft, frisch gepresst |
| <b>1 Msp.</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale   |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Eigelb und Senf in eine Schüssel geben, mit Tabasco, Worcestersauce, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Mit dem Schneebesen glatt rühren.

---

2. Das Öl langsam dazugießen, dabei beständig weiterrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

---

3. Den Knoblauch schälen und möglichst fein würfeln. Die Mayonnaise mit Crème fraîche, Knoblauch, Zitronenschale und -saft verrühren. Nochmal abschmecken.