

Rezept

Knoblauchmayonnaise

Ein Rezept von Knoblauchmayonnaise, am 24.02.2024

Zutaten

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