

## Rezept

# Mayonnaise mit Sonnenblumenöl

Ein Rezept von Mayonnaise mit Sonnenblumenöl, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> sehr frische Eigelb (Größe M)	<b>2 TL</b> mittelscharfer Senf
Salz	<b>150 ml</b> Sonnenblumenöl
Pfeffer	<b>1-2 TL</b> Zitronensaft

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4-6 PERSONEN (CA. 180 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Senf und 1 Prise Salz in einem hohen Mixbecher kräftig verrühren.

---

2. Öl zunächst tropfenweise unter Rühren mit einem Schneebesen dazugeben (ca. 50 ml) – das Öl muss jeweils vollständig untergerührt sein, bevor wieder etwas dazugegeben wird. Dann restliches Öl in einem dünnen Strahl dazugießen und zügig unterrühren.

---

3. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft pikant würzen und sofort servieren.