

Rezept

## Orient-Mayo

Ein Rezept von Orient-Mayo, am 22.09.2023

### Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> zimmerwarmes ganz frisches Eigelb (Größe M)                              | <b>1 EL</b> Zitronensaft                                    |
| <b>1 TL</b> Harissa (arabische Würzpaste mit Chili, ersatzweise ½ TL Chilipulver) | <b>150 ml</b> Öl (z.B. Sonnenblumen-, Sesam- oder Olivenöl) |
| <b>2 EL</b> Pinienkerne   | <b>3 EL</b> Rosinen   |
| Salz  | je ½ TL gemahlener Zimt, Kardamom und Kreuzkümmel           |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (200 ml Inhalt, 6-8 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1135 kcal

### Zubereitung

1. Eigelb mit Zitronensaft und Harissa verrühren. Wenig Öl dazugeben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts unterschlagen. Nach und nach unter weiterem Rühren in einem dünnen Strahl auch das restliche Öl dazufließen lassen.
- 
2. Die Rosinen und Pinienkerne fein hacken und mit den Gewürzen unter die Mayonnaise mischen.