Rezept

Rucola-Petersilien-Mayonnaise

Ein Rezept von Rucola-Petersilien-Mayonnaise, am 28.06.2025

Zutaten

1 kleines Bund	Rucola
200 ml	Oliven- oder Distelöl
2	frische Eigelb (M)
	Salz
2 El	frisch geriebener Hartkäse (nach Belieben, z. B. Montello)
1/2 Bund	Petersilie
1/2	Bio-Limette
2 TL	Senf
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter abbrausen und gut trocken schütteln, harte Rucolastiele entfernen. Die Petersilienblättchen abzupfen und mit dem Rucola fein hacken. 25 g Kräuter abnehmen, mit dem Öl in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eigelbe, Senf, 2 Msp. Limettenschale und 1 EL Limettensaft zum Kräuteröl in den Rührbecher geben und pürieren. Dabei den Pürierstab erst am Boden des Bechers halten und dann langsam nach oben führen und die Masse so zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell mit Limettensaft abschmecken und die übrigen gehackten Kräuter und nach Belieben den Käse unterrühren.