

# Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

2 Eigelb  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Senf  
5 EL Rapsöl oder Leinöl  
2 EL Sahne  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Salz  
Petersilie



## Zubereitung

Eigelb und Salz verrühren. Die erste Hälfte des nicht zu kalten Öls langsam unterrühren bis die Masse dick wird. Die restliche Ölmenge abwechselnd mit Zitronensaft unterrühren, nach Belieben Sahne und Kräuter mit dem Schneebesen oder Stabmixer unterrühren. Mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken und mit Petersilie garnieren.

## Hinweise

Nur frisch verzehren. Ebenfalls auf Frische und Qualität des Eigelbs achten.