

Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf mittelscharf
- 100 ml Pflanzenöl, 20 ml Zitronenolivenöl
- 2 EL Schmand
- Salz, Pfeffer
- Spritzer Zitronensaft
- Schalenabrieb einer ¼ Zitrone

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Zitronen-Mayonnaise

Entdecken Sie unser Rezept für Zitronen-Mayonnaise! Perfekt für Ihre Grillgerichte. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Knoblauch, zur Paste gerieben, nach Geschmack
2. Eigelb mit Zitronensaft und Senf in eine Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen das Öl unter ständigem Rühren tropfenweise einrühren, damit das Eigelb bindet. Anschließend Schmand unterrühren und mit Knoblauch, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken