

Selbst gemachte Mayonnaise

Zutaten (für 1 Glas):

- 2 Eier
- 150 ml kaltgepresstes Rapsöl
- 1 Messerspitze Cayenne-Pfeffer
- 0,5 Zitrone
- 1 EL Senf

Eier 3 Minuten kochen. Anschließend in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Zitrone auspressen. Zusammen mit etwas Cayenne-Pfeffer und dem Senf zur Eiermasse geben. Dann langsam kaltgepresstes Rapsöl dazugeben und weitermixen, bis eine richtig cremige Masse entsteht.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 21.10.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen