



## Schnelle Mayonnaise

mit "Gelinggarantie", schmeckt sehr lecker und ist superschnell gemacht

\* Da Olivenöl einen stärkeren Eigengeschmack hat, sollte nur bis zu 1/3 der Gesamtmenge vom Öl Olivenöl sein. Für den Rest neutrales Öl verwenden.

Ein hohes Gefäß und den Stabmixer bereitlegen.

Das Ei (kann auch direkt aus dem Kühlschrank kommen) als erstes in den Mixtopf schlagen. Ja, das ganze Ei mit dem Eiweiß!! Dann den Senf, das Salz, den Pfeffer und den Zitronensaft hinzugeben. Nun das Öl einfüllen. Ja, das ganze Öl auf einmal.

Nun den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten. Den Mixer so lange dort stehen lassen, bis es nicht mehr weiter dicker wird und nicht mehr weiter vermischt. Dann gaaaanz langsam den Stabmixer nach oben ziehen und das dort verbliebene restliche Öl auch untermixen. Wenn alles Öl vermixt ist, ist die Mayonnaise fertig.

Jetzt vielleicht noch ein wenig abschmecken mit Zitronensaft oder Salz oder Zucker oder Pfeffer. Manche mögen sie auch als Knoblauchmayonnaise.

War doch einfach, oder? Und es gelingt immer!

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 15 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 15 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	simpel
<b>Kcal p. P.</b>	ca. 333



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>1</b>	Ei(er)
<b>150 ml</b>	Rapsöl, Sonnenblumenöl oder Olivenöl *s. Hinweis
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
	Pfeffer
<b>1 TL</b>	Senf, mittelscharf
<b>¼</b>	Zitrone(n), davon der Saft
<b>1 TL, gestr.</b>	Zucker

Rezept von: **matze1660**