



# Unsere Haus-Mayonnaise mit Olivenöl

Eine Mayonnaise, die sich mit vielerlei Ingredienzien variieren lässt, ob Gewürzmischungen, Chili oder frische Kräuter aus dem Garten, sie bereichert viele Gerichte mit ihrem einzigartigen Mundgefühl und Geschmack.

Mit frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch (ohne Keim und mit Salz zerrieben!) ist sie auf einer frischen Baguette mehr als ein kleines Amuse-Gueule...

Zutaten für 2-3 Portionen:

1 Eigelb

½ TL Senf

ca. 150 ml Olivenöl

Prise Salz und Pfeffer

## ***So wird´s gemacht:***

Eigelb und Senf miteinander schaumig rühren.

Anfänglich mit dem Schneebesen das Olivenöl mit dünnem Strahl untermischen. Sobald die Masse emulgiert, kann das Öl großzügiger beigegeben werden.

Geben Sie soviel Öl hinzu, bis Sie die gewünschte Menge Mayonnaise erhalten haben, oder bis diese kein Öl mehr aufnimmt und somit gesättigt ist.

Anschließend schmecken Sie die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer ab und rühren die Ingredienzien (z. B. frische Kräuter, ***Chili***, ***Pesto di Limone*** etc.) unter, die Sie haben möchten.

Unbedingt kühl aufbewahren und innerhalb ein bis zwei Tagen verbrauchen.