

## Knoblauchmayonnaise



### ZUBEREITUNG

Geben Sie nacheinander folgende Zutaten in ein hohes Gefäss. Achten Sie darauf die Reihenfolge genau einzuhalten: Ei, Öl, Essig, Senf und Salz.

Nehmen Sie den Stabmixer und stellen Sie den Kopf auf den Boden des Rührgefässes. Während Sie Mixen ziehen Sie den Stabmixer ganz langsam hoch, dann stoppen. Wiederholen Sie diesen Prozess 3-4x bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zerdrücken Sie den Knoblauch mit einer Knoblauchpresse und rühren Sie diese unter die Mayonnaise.

### ZUTATEN

Wichtiger Hinweis:  
Alle Zutaten sollten  
Zimmertemperatur haben

**1** Ei

---

**230 g** Olivenöl

---

**1 TL** Apfelessig

---

**1 TL** Senf

---

**1 Prise** Salz

---

**4** Knoblauchzehen

---

---

### Arbeitszeit:

Ca. 15 Minuten

### Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk

---