

Zitronen-Mayonnaise

Gönn' dir mal was – und zwar eine gute Portion Mayonnaise! Ob auf kross frittieren Pommes, für ein extra cremiges Salatdressing oder als gehaltvoller Dip. Wenn sie auch nicht den Hüften schmeichelt, ist Mayonnaise doch unheimlich verlockend. Ein Hauch Zitrone sorgt für die gewisse Raffinesse und schon kannst du den fettigen Genuss als kulinarischen Genuss anpreisen.



Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 2 Eigelb | 1 Teelöffel Senf | 250
Milliliter Sonnenblumenöl | 1 Esslöffel Zitronensaft | 1 Prise
Salz | 1 Prise Pfeffer | Abrieb einer Zitrone



Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Minuten): 1. Zitronenschale mit Hilfe einer Reibe raspeln und aufbewahren. 2. Zitrone auspressen. 3. Alle Zutaten bis auf das Öl und in den Zitronenabrieb in ein hohes Gefäß geben und gut durchmischen. 4. Auf höchster Stufe weitermischen und dabei langsam das Öl hineinträufeln, bis eine gebundene Masse entsteht. 5. Zitronenabrieb unterheben.

Dazu passt super: [Kartoffel-Wedges](#), [Röstbrot](#), [Patatas bravas](#) und Pommes! Jetzt noch mehr [Mayonnaise-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Stück: 284 Kalorien | 30,5 Gramm Fett | 1,4 Gramm Kohlenhydrate | 1 Gramm Eiweiß