

Bärlauch-Mayonnaise

Pepp deine Mayonnaise auf! Mit frischem Bärlauch, erhält deine Mayo nicht nur eine feine Knoblauchnote, sondern auch eine gewisse Tiefe. So hast du im Handumdrehen einen kreativen Dip gezaubert, der deinem Essen den besonderen Kick gibt. Ob zu selbstgemachten Fischstäbchen, Pommes oder als Topping für Schnittchen: mit dieser Bärlauch-Mayo wirst du deine Gäste begeistern.



Bärlauch-Mayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 2 Eigelb | 100 Gramm
geschmacksneutrales Öl | 1 Prise Salz | 25 Gramm Bärlauch



Bärlauch-Mayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (3 Minuten): 1. Bärlauch sehr fein hacken. Dafür kannst du auch einen Küchenhäcksler verwenden. 2. Eigelb in ein hohes Gefäß geben und kurz aufmixen. 3. Dann während des Mixens ganz langsam das Öl hinzugeben. 4. Wenn die Bärlauch-Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, Salz und den gehackten Bärlauch untermengen. 5. Bis zum Servieren kalt stellen.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Bärlauch](#), weitere [Mayonnaise & Senf Rezepte](#) oder gleich alle [Dips & Saucen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 261 Kalorien | 28,2 Gramm Fett | 0,7 Gramm Kohlenhydrate | 1,7 Gramm Eiweiß