

Mayonnaise Ersatz ohne Ei



Einfach und schnell zubereitet. Dies ist ein großartiger Ersatz für Mayonnaise. Die Sauce passt gut zu Gemüse, Salaten, Fisch!

Zutaten:

- 100 ml (1/2 Tasse) Milch
- 200 ml (1 Tasse) Olivenöl
- 2 - 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie
- Schnittlauch

Zubereitung

1. Milch + Öl in Mixgefäß geben
2. Mit Stabmixer ~ 1 Minute lang schlagen
 - Den Mixer ausgeschaltet ins Gefäß tun, am Boden erst einschalten und im weiteren den Mixer auch nicht vom Gefäßboden anhaben -
3. In diese Emulsion nun den Zitronensaft, Gewürze und Kräuter geben und mit dem Stabmixer durchrühren.. Fertig!

[sosse, vegetarisch, bbq und grillen](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/mayonnaise_ersatz_ohne_ei

Last update: **2022/04/20 11:13**



