

# 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

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!

From:

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

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezepte/mayonnaise\\_ersatz\\_ohne\\_ei?rev=1650433897](https://recipes.beckesch.it/rezepte/mayonnaise_ersatz_ohne_ei?rev=1650433897)

Last update: **2022/04/20 05:51**

