

Knobi Aioli Mayonnaise



 10 Minuten Vorbereitung
 4 Portionen

Knobi

Aioli Mayonnaise

1. In einer Schüssel das Ei mit dem Senf und dem Zitronensaft verrühren, bis die Masse cremig ist.
2. Das Öl tropfenweise unter ständigem kräftigem Rühren (Handschneebeesen oder Mixer) dazugeben.
3. **Primabene® Knobi Aioli Gewürzzubereitung** unterrühren und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

ZUTATEN

1	Ei
1 EL	Dijon Senf
	Salz, Pfeffer
1 Ei	Zitronensaft
ca. 200 ml	ÖL (zB Sonnenblumenöl)
2 TL	Primabene® Knobi Aioli Gewürzzubereitung



SCAN
ME!

und entdecke
weitere
Rezepte