



Mayonnaise

mit Leindotteröl

Zutaten

- 220ml **St. Galler Leindotteröl**
(lässt sich nach Belieben reduzieren und durch die gleiche Menge **St. Galler Sonnenblumenöl** ersetzen)
- 1 frisches Ei
1 halbe Knoblauchzehe
1–2 TL Senf
1 EL **Aceto San Gallico (Apfel-Balsamessig)**
½ TL Salz
Weisser Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Alle Zutaten in einen hohen Becher geben. Den Stabmixer auf den Boden des Gefässes setzen und einschalten. Wichtig ist, dass der Stabmixer auf dem Boden bleibt.
2. Nach etwa 30 Sekunden den Mixer ganz langsam nach oben, bis das Öl und die übrigen Zutaten eine homogene Masse bilden. Dazu ein paarmal rauf- und runterbewegen, damit auch eine Oberfläche verbliebene Öl eingearbeitet wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Mayonnaise ist blitzschnell zubereitet.

QUICK-INFOS

- Rezept für:** 6–8 Portionen
Vorbereitung: 2 min.
Zubereitung: 1 min.

Tipps:

Passt herrlich zu frischem Spargel oder knackig gekochtem, lauwarmem Gemüse!

Benötigte Produkte von St. Galler Öl für dieses Rezept:

