

Blitz - Mayonnaise



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 45
- **Vorbereitungszeit:** 2m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '2m', 'servings' : '45', 'yield' : '' });
```

Die schnelle, unkomplizierte Version

Zutaten

- 200 ml Sonnenblumenöl
- 1 ganzes Ei
- 1 TL Senf
- 1 El Weinessig oder Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten in einen schlanken Messbecher geben und mit dem Stabmixer ca. 4 - 6 min. auf höchster Stufe mixen, pürieren. Dabei den Mixstab einige Male von oben nach unten ziehen, bis eine homogene Konsistenz entstanden ist.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** grundrezept, Mayonnaise, Soße

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blitz-mayonnaise/>