



# Wasabi - Mayonnaise

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu gebratenem Fisch, Garnelen, Tartar, Gurken und Spargel

## Zutaten

- 125 ml Gekonntgekocht Mayonnaise / Grundrezept
- 1 Tl Wasabi - Paste
- 3 TL Frz. -Senf
- 1 El Creme fraiche
- 1 El Limettensaft
- 1 El frischer Koriander, gehackt

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Mayonnaise mit Creme fraiche, Wasabi - Paste, Limettensaft und Creme fraiche verrühren und den frisch gehackten Koriander untermischen, nachschmecken.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen **Tags:** Wasabi - Mayonnaise

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