

# Zitronen-Knoblauch-Mayonnaise

Zeit gesamt  
10min



Zubereitungszeit  
10min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Knoblauchzehen 2 St.

Bio Zitronen 1 St.

Milch 50 ml

Salz

Pfeffer, schwarz gemahlen

Öl 150 ml

## Zubereitung

1. Knoblauch schälen. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem hohen Gefäß Milch, Knoblauchzehen, 1 TL Zitronensaft und Zitronenabrieb mit Salz und Pfeffer fein pürieren. Weiter mixen und langsam Öl einlaufen lassen, bis eine glatte Masse entsteht.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 306 kcal

Kohlenhydrate 5 g

Eiweiß 1 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 33 g