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	
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