

Knoblauch-Sesam-Mayonnaise

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Sauce
Schweiz

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	1	Esslöffel	Sesampaste
2	1	Stück	Eigelb
3	300	Milliliter	Olivenöl
4	1	Esslöffel	Weinessig
5			Salz
6			schwarzer Pfeffer
7			Knoblauchzehen

Anleitung Zubereitung

1	Das Ei mit dem Schwingbesen schaumig schlagen, langsam das Öl begeben. Knoblauch in einem Mörser zerquetschen und in die Mayonnaise mischen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
---	--