

Eiersalat mit hausgemachter Majonäse

Zutaten:

200 ml Rapsöl, 1 ganzes Ei, 1 EL Kräuternessig, Salz, Pfeffer, Chili, Senf, 1 Spritzer Zitrone, 1 Priesse Zucker

Für die Basilikum-Majonäse ein fach nach Geschmack Basilikumblätter hinzugeben.

Für den Eiersalat werden noch 6 Stück hart gekochte Eier benötigt.

Zubereitung:

Für die Majonäse ist es wichtig, die angegebenen Zutaten in der aufgelisteten Reihenfolge zu verarbeiten. Im Anschluss wird das Ganze mit dem Pürierstab "hochgezogen". Wer eine Basilikum-Majonäse mochte gibt noch Basilikumblätter zu dem Ansatz. Für den Eiersalat werden die hart gekochten Eier klein gewürfelt und unter die Majonäse untergemischt.

Fertig!

Guten Appetit!!