



Zutaten:

2 Eigelb
4 Knoblauchzehen
250 ml Olivenöl
1 Zitrone(n)
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz



GEFU Trommelreibe PECORINO



KitchenAid Zerhacker in empire rot



Jordan Olivenöl Kanister nativ extra



Westmark Eidottertrenner

1

Zur Vorbereitung den Knoblauch schälen und feinhacken - bei den Eier Eiweiß und Eigelb trennen.

2

Das Eigelb und den Saft einer Zitrone in eine Food-Processor geben. Mit einer Prise Salz und einer Prise Pfeffer würzen.

3

Die Zutaten auf mittlerer Stufe vermengen. Anschließend langsam und gleichmäßig das Olivenöl hinzugeben, sodass eine cremige Sauce entsteht.

4

Alles zusammen weitermischen bis die Konsistenz nicht nur cremig, sondern auch glatt ist - ähnlich wie bei Mayonnaise.

5

Den gehackten Knoblauch dazugeben und noch einmal kurz für ca. 10 Sekunden mixen.