



Zutaten:

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



KitchenAid Zerhacker in empire rot



Jordan Olivenöl Kanister nativ extra



Westmark Eidottertrenner



GEFU Trommelreibe PECORINO

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 weitermixen 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.