

TRÜFFEL MAYONNAISE

MIT TRÜFFEL OLIVENÖL



TRÜFFEL MAYONNAISE

MIT TRÜFFEL OLIVENÖL



***Tipp:** Für Zitronen Liebhaber schmeckt die Mayonnaise auch hervorragend mit unserem Zitronen Olivenöl!

ZUTATEN

- 2 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- Meersalz
- Pfeffer
- 150 ml Classico Olivenöl
- 50 ml Trüffel Olivenöl

**BUON
APPETITO!**



ZUBEREITUNG

Die Eigelbe mit einer Prise Meersalz und dem Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben.

Dann mit einem Mixer auf höchster Stufe die Olivenöle zuerst nur tropfenweise, dann sehr langsam hineinfließen lassen, bis die Masse emulgiert.

Die aufgeschlagene, cremige Mayonnaise mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken - fertig.

Die Mayonnaise mit **Trüffel Olivenöl** schmeckt besonders lecker zu Pommes, aber auch auf einem Burger oder auf frischer Pasta.

Weitere Rezepte und Informationen
zu unseren Produkten finden Sie unter:
www.patrizia.de

