Mayonaise ohne Ei

Dieses Rezept ist nicht nur für Veganer geeignet. Die Mayonnaise ohne Ei ist für alle eine echte Alternative zu gekaufter Mayonnaise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

6 EL	Pflanzenöl
1 TL	Senf
75 ml	Sojadrink
1 Prise	Paprika (süß)
1 Prise	Salz
3 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Mayonnaise ohne Ei** den Sojadrink mit Senf, Paprika, Salz und Zitronensaft in den Mixer geben und alles auf der kleinsten Stufe gründlich verrühren.

2. Unter ständigem Rühren tröpfchenweise das Öl hinzufügen und so lange weitermixen, bis die Masse eine dicke, aber geschmeidige Konsistenz erhält.

3. Die Mayonnaise in ein Glas füllen, mit einem Deckel verschließen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die Mayonnaise ohne Ei ist eine leckere Basis für ein Salatdressing und schmeckt sehr gut als Würzsauce für Pommes frites oder andere Gerichte.