

Basilikum - Mayonnaise - Antipasti

Kategorien: Sauce, Mayonnaise, Basilikum, Dip

Zutaten für: 16 Portionen

1	Bund	Basilikum
2		Eigelb (Kl. M)
2	Essl.	Zitronensaft
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Koerniger Senf
200	ml	Oel
150	Gramm	Creme fraiche
150	Gramm	Vollmilchjoghurt
		Zucker

Anleitung:

1. Die Basilikumblaetter von den Stielen zupfen und fein hacken. Das Eigelb mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Senf mit dem Schneidstab puerieren, dabei nach und nach das Oel in duennem Strahl zugiesen, bis eine feste Mayonnaise entsteht.

2. Creme fraiche, Joghurt und Basilikum zugeben, nochmals puerieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker wuerzen. Die Mayonnaise zu den Mozzarellaund Fleischbaellchen servieren.

: Zubereitungszeit: 15 Minuten

: Pro Portion 2 g E, 17 g F, 1 g KH = 158 kcal (662 kJ)