

Kerbel-Mayonnaise

1 Bund Kerbel	150 ml Rapsöl	1 Eigelb
1 TL Senf	1 Zitrone, Saft, Abrieb	

Den Kerbel abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kerbel mit dem Rapsöl fein purieren. Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren.

Das Kerbel-Öl langsam zugeben und unterschlagen, bis eine cremige Mayonnaise entstanden ist.

Zitronenschale fein abreiben und zugeben. Den Saft der Zitrone auspressen. Die Kerbel-Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

NN am 05. Januar 2026