



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Mayo - selber machen!**

Zubereitung: Alle Zutaten der Reihe nach in den Rührbecher geben, den Pürierstab bis auf den Boden stellen und erst dann einschalten. Eine gewisse Zeit laufen lassen und dann langsam den Stab hochziehen.

Am Rand kann man sehen, wie weit es schon zu Mayonnaise geworden ist. Eigentlich ist es jetzt fertig. Aber ich mach noch 2 Esslöffel Quark darunter. Das ergibt mengenmäßig mehr und macht das Ganze "leicht".

Zubereitungszeit: ca. 15  
Minuten

**Zutaten: 250 ml Öl, 1 Ei(er), 1  
EL Essig, 1 TL Senf, etwas  
Salz und Pfeffer, evtl. Quark**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)