

EIERCREME

Kategorie: **AUFSTRICH** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 2 Stück Ei
- 3 Stängel Petersilie (glatt)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Stück Ei
- 50 ml Rapsöl
- 1 Teelöffel Senf
- 0.5 Teelöffel Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

2/3 der Eier hart kochen. Petersilie fein hacken. Eier schälen, klein hacken und mit der Petersilie in eine Rührschüssel geben.

Die Zutaten für die Mayonnaise, das Ei und Rapsöl in einen Messbecher geben. Zitronensaft und Senf hinzufügen und mit einem Stabmixer mixen bis es eine cremige Masse entstanden ist.

Die Masse wird nur cremig, wenn das Ei und das Rapsöl Zimmertemperatur haben.

Die Mayonnaise unter die gehackten Eier geben. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.