

## **Andi und Alex am Sonntag**

**Rezept von Andreas Wojta**

### **Knoblauchmayonnaise mit getoastetem Schwarzbrot**

**10 Minuten/leicht**

---

#### **Zutaten für 4 Personen**

2 Eidotter, 250 ml neutrales Pflanzenöl, 2 EL Senf, Saft von 1 Zitrone, 1 TL Zucker, Salz, 2 EL Sauerrahm, 4 Knoblauchzehen (fein gehackt); 6 Scheiben getoastetes Schwarzbrot

#### **Zubereitung**

Für die Knoblauchmayonnaise in einem hohen Behälter Eidotter mit Zitronensaft, Senf, Salz und Zucker vermengen. Nach und nach langsam das Öl einfließen lassen und cremig aufschlagen. Mit Sauerrahm und fein gehacktem Knoblauch verfeinern. Mit getoastetem Schwarzbrot servieren.