



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Kräuterdip

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Eigelb
- 1 TL Senf
- 250 ml Rapsöl
- Saft von 1/2 Zitrone
- 5 g Zucker
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 große Gewürzgurken
- 30 g Kapern
- etwas kaltes Wasser



Zubereitung

Senf, Eigelb, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Mixer oder Schneebesen gut verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise dann im dünnen Strahl darunter rühren, zwischendurch mit Zitronensaft und Wasser cremig rühren. Zum Schluss noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken,

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel, die Gewürzgurken und die Kapern fein würfeln. Alles zusammen mit der Mayonnaise verrühren. Zum Schluss noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

