

Knoblauch Majo bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 großes Glas Miracel Whip Majonaise, 0,5 Knolle Knoblauch, 2,5 Esslöffel Olivenöl, 0,5 Becher Schmand, 0,5 Teelöffel Salz.

Die Vorbereitungen:

Knoblauch schälen und klein hacken.

Die Zubereitung:

Den feingehackten Knoblauch auf einem Brett mit der Hälfte des Salzes mischen. Dieses Gemisch dann mit der breiten Seite eines Messers zerdrücken.

Die restlichen Zutaten (Majonaise, Schmand und Olivenöl) in eine Schüssel geben und mit der Knoblauch-Salz-Masse vermischen. Nach belieben mit Salz abschmecken.

Jetzt noch gut durchziehen lassen (am besten über Nacht).

Diese Majo passt Perfekt zu Gambas oder einfach zu geröstetem Fladenbrot.

Guten Appetit!