



## ERBSEN-MAYONNAISE

*Für 2 Personen\*:*

150 g Tiefkühlerbsen  
5 EL mildes Olivenöl (alternativ: ein geschmacksneutrales Pflanzenöl, zum Beispiel Rapsöl)  
abgeriebene Schale von  
1/2 unbehandelten Zitrone  
1 EL frisch gepresster Zitronensaft  
1 TL Dijon-Senf  
1/3 TL Salz

\* 2 besonders hungrige Personen könnten auch gleich die doppelte Menge zubereiten.

*Zeitaufwand:*  
*ca. 5 Minuten*

Die Erbsen in eine Schüssel füllen und mit heißem Wasser bedecken. 1 Minute warten, dann die Erbsen durch ein Sieb abgießen.

Die Erbsen mit den übrigen Zutaten im Häcksler cremig pürieren.

**WELLCUISINE-TIPP:** wer möchte, kann die Mayonnaise mit Wasabi oder frischem Knoblauch abschmecken.