

Asia - Mayonnaise

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Passt zu Fisch oder kurz gebratenem Fleisch, zum Grillen

Zutaten

- Abrieb und Saft 1 Limette
- ½ Bündchen Koriander, grob gehackt
- Fleisch 1 reifen, aber noch festen Avocado
- 2 El Wasabi (Aus der Tube oder Glas)
- 400 g gute Mayonnaise 50 %, besser selber gerührt
- 1 Ei, hart gekocht
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt, gewaschen in hauchdünnen Ringen
- 100 g Salatgurke, geschält, entkernt in kleinen Würfeln
- 25 g geröstete, gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
- ½ Kressebett für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Das hart gekochte Ei fein hacken, das Avocado Fleisch sofort mit Limettensaft und Abrieb marinieren und mit dem Zauberstab fein pürieren.

Schritt2

Wasabi, den gehackten Koriander, die Erdnüssen, Frühlingszwiebeln und den Gurkenwürfeln und Eiern unter die Mayonnaise heben.

Schritt3

Nachschmecken und mit frischer Kresse garniert anrichten.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** asiatische note, grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asia-mayonnaise/>