

Paprikamayonnaise

Zutaten für 4 Personen

Für die
Mayonnaise:

je 2 rote und
gelbe
Paprikaschoten
160 ml Pflanzenöl
1 Eigelb
1 EL rote Thai-
Currypaste
(aus dem Asia-
Laden)
Saft von ½ Zitrone
1-2 EL Honig
feines Salz
Chili aus der
Mühle

Für die Mayonnaise Paprika waschen,
rundum mit 1 EL Öl
bestreichen und mit geschlossenem Deckel
bei direkter
Hitze (200-230 °C) in etwa 15 Minuten
fast schwarz grillen.
Dann vom Grill nehmen und mit
Frischhaltefolie zugedeckt 5-10 Minuten
abkühlen lassen. Die Haut abziehen,
Paprika halbieren, entkernen und mit der
Gabel zerdrücken.
Eigelb mit Currypaste, Zitronensaft,
Honig, Salz und Chili
pürieren. Übriges Öl erst tröpfchenweise,
dann in dünnem
Strahl unter Rühren dazugeben, zerdrückte
Paprika unterrühren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

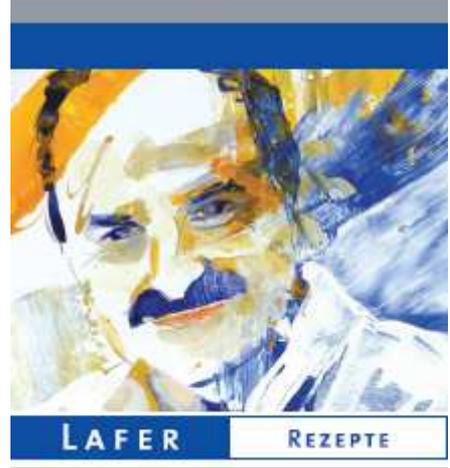
Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR



FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH & Co. KG · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental

Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRA Nr. 20561 · Sitz Guldental ·

Geschäftsführer: Johann Lafer

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

A handwritten signature in blue ink that reads 'Johann Lafer'. The signature is written in a cursive style and is enclosed within a thin, light blue oval outline.

