

Erbsendipp

Zutaten:

- 320 g TK-Erbesen
- 4 kleine Tomaten
- 3 EL Limettensaft
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer, Salz
- 2 EL Mayonnaise, selbstgemacht

Zutaten Mayonnaise:

- 70 g Rapsöl
- 30 ml kaltes Wasser
- 2 EL Nussmus (z.B. Mandelmus weiß)
- 1 EL Senf
- 1 TL Essig (z.B. Apfelessig)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Erbsen in heißes Wasser geben und etwa 4 Min. köcheln lassen. Diese dann abgießen und von dem Kochwasser etwa 50 ml zur Seite stellen. Die Erbsen mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Bis auf das Öl alle Zutaten für die Mayonnaise in ein Gefäß geben mit einem Stabmixer mixen. Währenddessen das Öl langsam dazugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Schraubglas im Kühlschrank lagern.
3. Tomaten und Knoblauch kleinschneiden.
4. Die Erbsen mit dem Kochwasser und Limettensaft pürieren. 2 EL Mayonnaise sowie die weiteren Zutaten zugeben, erneut pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

