

Zitronensauce

Zutaten

4 – 6 Salbeiblätter
1 EL Butter
3 – 4 EL Zitronensaft, frisch gepresst
2 dl Rahm
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g Parmesan oder Sbrinz gerieben

Zubereitung

die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden
In einem Topf Butter schmelzen, Salbei darin kurz dünsten.
Den Zitronensaft beifügen und aufkochen.
Den Rahm dazugeissen und unter rühren aufkochen.
Die Sauce mit Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
Am Schluss den Käse hinzufügen.