

## **Zitronensauce**

bei unseren Hollerbusch-Kindern sehr beliebt, z.B. zu Nudeln

### **Zutaten**

- 3 Schalotten (oder Zwiebeln)
- Bio-Butter
- Mehl
- $\frac{1}{2}$  l Bio-Gemüsebrühe
- $\frac{1}{4}$  l Bio-Sahne
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 1 EL Honig
- Saft einer Bio-Zitrone oder Bio-Limone

### **Zubereitung**

Zwiebel fein hacken und in Butter glasig werden lassen. Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit  $\frac{1}{2}$  Liter Gemüsebrühe ablöschen und  $\frac{1}{4}$  Liter Sahne zufügen.  
2 - 3 Minuten köcheln lassen. Mit Kräutersalz, Pfeffer, 1EL Honig und dem Zitronensaft abschmecken!

Guten Appetit wünscht Eure Kochbiene!