

# Zitronensoße

## **Hinweise:**

- Eignet sich zu Lachs oder Farfalle

## **Zutaten:**

- 1 Zitrone
- 200ml Sahne
- Stärke
- 300ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Zucker

## **Zubereitung**

- Teile der Zitrone schälen und den Saft auspressen und in einen Topf geben und aufkochen
- Gemüsebrühe und 150ml der Sahne dazugeben und weiter kochen lassen
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken
- Stärke in der restlichen Sahne lösen und in die Zitronensoße mischen sodass sie angedickt ist