

## **Zitronensauce**

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

### **Zutaten**

- 3 Schalotten (oder Zwiebeln)
- Bio-Butter
- Mehl
- ½ l Bio-Gemüsebrühe
- ¼ 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 ½ Liter Gemüsebrühe ablöschen und ¼ Liter Sahne zufügen. 2 - 3 Minuten köcheln lassen. Mit Kräutersalz, Pfeffer, 1EL Honig und dem Zitronensaft abschmecken!

Guten Appetit wünscht Eure Kochbiene!