

Kräuter-Limetten-Butter-Soße

Für zwei Personen

2 Limetten 125 g Butter 2 EL Schlagsahne
 $\frac{1}{2}$ Bund gemischte Kräuter Zucker, Salz, Pfeffer

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Die Limetten waschen und halbieren und den Saft in die Pfanne pressen, eine Prise Zucker dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schlagsahne schaumig schlagen. Die Kräuter fein schneiden, zu der Sahne geben und beides unter die Sauce heben.

Annerose Landmann am 16. Juli 2014