

Sahne-Soße

Für 4 Portionen

1 Pck. Kochschinken 1 kleine Zitrone 2 EL Petersilie
3 Becher Sahne 4 EL Sojasauce 3 EL Butter
6 EL Parmesan

Den Saft einer kleinen Zitrone auspressen, in eine Pfanne geben und erhitzen, bis der Zitronensaft etwas reduziert ist. Dann kommt die Butter dazu. Diese auch etwas erhitzen, bis sie etwas Farbe bekommt, dann die Sojasauce dazu und noch mal aufkochen lassen und einreduzieren.

Gleich die 3 Becher Sahne hinzufügen, auf niedriger Hitze köcheln lassen. Den Kochschinken klein schneiden und dazugeben, wieder ein bisschen köcheln lassen und die Petersilie dazugeben.

Alles auf kleinster Stufe ca. 20 min. köcheln lassen, bis es eine richtig schöne dickflüssige Soße geworden ist.

NN am 03. Januar 2025