

SCHNITTLAUCHSAUCE

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Zwiebel/Schalotte, sehr fein gehackt
- 10 g Butter
- 2 EL Noilly Prat oder trockener weisser Wermut
- ½ dl Weisswein
- 1 TL Bouillonpaste, vegetarisch
- 2 dl Vollrahm
- 1 Bund Schnittlauch, feingeschnitten
- Himalaya Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln in der Butter anziehen, mit Wermut und Weisswein ablöschen, leicht kochen lassen. Vollrahm dazugeben, mit Bouillon würzen. Cremig einkochen, Schnittlauch dazugeben, abschmecken und vor dem Servieren mit einem Schuss Weisswein oder Champagner auffrischen.