Rezept

Limetten-Honig-Sauce

Ein Rezept von Limetten-Honig-Sauce, am 12.10.2024

Zutaten

1	Bio-Limette
	½ Bund Basilikum
	½ EL Honig
70 g	kalte Butter
	Cayennepfeffer
1	cm frischer Ingwer
150 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Öl
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Ingwer schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Basilikumblättchen abzupfen und fein hacken.

---

2. Gemüsebrühe mit Ingwer, Limettensaft, Honig und Öl in einem Topf kräftig aufkochen. Die Butter würfeln und mit dem Schneebesen unterschlagen. Limettenschale unterrühren, Sauce mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und zum Schluss das Basilikum untermischen.