

Rezept

Sahnesauce mit Mascarpone

Ein Rezept von Sahnesauce mit Mascarpone, am 21.03.2023

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 EL Butter | 4 EL Mascarpone (ersatzweise auch ein anderer Frischkäse) |
| 100 g Sahne | 1 TL gekörnte Instant-Gemüsebrühe |
| 2 EL frisch geriebener Parmesan | Salz |
| Pfeffer | frisch geriebener Muskatnuss |
| 1 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mascarpone, Sahne und gekörnte Instant-Gemüsebrühe zugeben, alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Bei geringer Hitze 6-8 Min. köcheln lassen.
2. Parmesan einrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.