

Rezept

## Zitronen-Erbсен-Sauce

Ein Rezept von Zitronen-Erbсен-Sauce, am 17.04.2024

### Zutaten

<b>400 g</b> Erbsen	<b>3</b> Frühlingszwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>1 EL</b> Butter	<b>100 g</b> Sahne
<b>1 Handvoll</b> frisch gehackte Zitronenmelisse	Salz
Pfeffer	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

### Zubereitung

1. Erbsen aus den Schoten pulen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Butter in einem Topf zerlassen, Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Erbsen und Knoblauch zugeben und ca. 3-5 Min. mitdünsten, mit Sahne ablöschen und aufkochen. Zitronenschale, Zitronensaft und Zitronenmelisse unterrühren. Sauce salzen, pfeffern. Dazu passen Hörnchennudeln.