

Grundrezept Sahne - Sauce

Kategorien: Saucen, Grundrezept, Nudelsauce

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1		Zwiebel,
1		Knoblauchzehen, evtl. mehr
2	Essl.	Olivenöl,
1/2	Ltr.	Sahne,
40	Gramm	Parmesankäse,
		Salz,
		Pfeffer,
		Frisch gemahlene Muskatnuss

Anleitung:

Zwiebel fein hacken, mit der durchgepressten Knoblauchzehe in Olivenöl glasig dünsten. Mit Sahne auffüllen und bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und den geriebenen Parmesankäse unter Rühren hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.