

**Baumnuss-Mascarpone-Sauce**

Zutaten	3	El	Olivenöl
	1		kleine Zwiebel
	1.2	dl	Weisswein
	200	gr	Mascarpone
	80	gr	Baumnüsse, gehackt
	1		Zitrone, Bio abgeriebene Schale
			Kräutermeersalz
			Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung:

- Die Zwiebel fein hacken
- In Olivenöl andünsten
- Mit dem Weisswein ablöschen und einige Minuten köcheln lassen
- Die Baumnüsse ohne Fett rösten, auskühlen lassen
- Die Zitronenschale abreiben
- Kurz vor dem Servieren die ausgekühlten Nüsse, Mascarpone und Zitronenschale unterrühren
- Die Sauce nach Geschmack würzen