

Zitronenbutter mit Erbsen

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Erbsen (TK)
75	Gramm	Butter
1		Unbeh. Zitrone
		Salz
		Pfeffer
		Zucker
1/2	Topf	Zitronenmelisse

Anleitung:

Tiefgefrorene Erbsen in heißer Butter 5 Minuten dünsten. Abgeriebene Schale und Saft der unbehandelten Zitrone zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Streifig geschnittene Blättchen der Zitronenmelisse darüber streuen. Paßt zu Bandnudeln oder Makkaroni.