

Bechamelsauce mit Käse

(4 Portionen)

Zutaten:

300 ml Milch
25g Butter
25 g Mehl
200 g geriebener Käse
1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung:

Milch mit dem Lorbeerblatt aufkochen, beiseite stellen.

Die Butter in einem anderen Topf zerlassen und das Mehl einstreuen, es darf nicht braun werden!

Nach und nach die Milch ohne das Lorbeerblatt dazu geben und immer wieder rühren, dass keine Klümpchen entstehen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, zum Schluss den Käse dazugeben und schmelzen.

Als Sauce zu Nudeln oder zum überbacken von Aufläufen verwenden.