Béchamelsauce (z.B. für Lasagne)

Für 4 dl



Zutaten

30 g Butter

30 g Mehl

4 dl Milch

wenig Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Tipps

Für eine Currysauce 1–2 EL Curry mit dem Mehl mitdünsten.

Für eine Käsesauce 3 EL Reibkäse unter die fertige Sauce mischen.



Zubereitung



1 In einem Pfännchen die Butter schmelzen.



Mehl beifügen und kurz dünsten, ohne es Farbe annehmen zu lassen.



Das Pfännchen von der Herdplatte nehmen und unter ständigem Rühren die Milch beifügen. (Wenn Knollen entstehen, Sauce durch ein Sieb streichen.)



4 Auf die Herdplatte zurückstellen und unter Rühren 1–3 Minuten köcheln lassen, würzen.