

Vier - Käse - Soße

Zutaten für: 1 Rezept

1	Essl.	Mehl
1	Essl.	Butter
1/4	Ltr.	Milch
60	Gramm	Emmentaler
60	Gramm	Provolone
60	Gramm	Bel Päuse
50		Parmesan
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
2		Lauchzwiebeln

Anleitung:

Mehl in zerlassener Butter anschwitzen. Milch angießen, glattrühren und gewürfelten Emmentaler, Provolone, Bel Päuse und geriebenen Parmesan darin schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Lauchzwiebeln putzen, kleinschneiden und in die Soße rühren.

Paßt zu Orecchiette, Tortellini oder Bandnudeln.