

Bechamelsauce

1/4 l Milch
2 dag Butter
2 dag Mehl
2 Päckchen Parmesan
2 Essl. Kräuter
(1 Eidotter)

aus Butter und Mehl eine helle Einmach zubereiten, mit Milch aufgießen, glattrühren, würzen, gut verkochen lassen. Käse und Kräuter dazugeben, (in die überkühlte Soße den Dotter einrühren = legieren).

Zubereitungszeit: 25 Minuten

besonders beliebt zu Gemüse, Fisch, Fleisch od. Kartoffeln.