

Käse-Soße

Für 2 Personen

70 g Bergkäse	2 Schalotten	2 EL Butter
2 EL Mehl	300 ml Milch	1 TL Bio-Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt

Den Käse fein reiben. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Soße kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Soße schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Zitronenschale abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010