

## Béchamel-Soße

### Für 4 Personen

100 g Butter	50 g Mehl	0,5 l Milch
50 g Parmesan	Salz	Pfeffer schwarz
Muskatnuss		

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und unter Rühren das Mehl langsam einsieben. Mit einem Holzlöffel verrühren und mit der Milch aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen, danach mindestens vier bis fünf Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein geriebenem Parmesan abschmecken.

Cornelia Poletto am 27. August 2010