

## Käse-Soße

### Für 4 Portionen

1 Becher Schmand	1 Zwiebel	250 g Schmelzkäse
1 Prise Salz	1 Msp. Muskatnuss	

Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten. Schmand dazugeben und den Käse darin auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Dabei mit einem Schneebesen immer umrühren. Nun kurz aufkochen lassen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

NN am 01. November 2022