

Käse-Soße mit Paprika-Pulver

50 g Butter 100 g Käse 60 g Schmand
1-2 EL Mehl 1/2 TL geräuch. Paprikapulver

Die Soße im Wasserbad zubereiten, damit nichts anbrennt.

Das Mehl in der zerlassenen Butter anschwitzen und möglichst glatt rühren.

Anschließend Schmand, Käse hinzufügen und schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Wenn die Konsistenz zu dick ist, etwas Sahne oder Schmand hinzufügen. Zuletzt noch das Paprikapulver dazugeben und unterheben.

NN am 31. März 2023