

Käse-Soße mit Schmelzkäse

Für 4 Portionen:

1 Knoblauchzehe	100 g Zwiebeln	1 EL Butter
1 EL Mehl	200 g Sahne	200 g Schmelzkäse
Salz, Muskatnuss		

Knoblauch und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Zwiebel klein schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen.

Zwiebel und Knoblauch zu geschmolzenen Butter in den Topf geben Nun die Hitze reduzieren, das Mehl dazugeben, einrühren, zu den Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in den Topf geben.

Unter ständigem Rühren die Sahne dazugießen und den Schmelzkäse untermischen.

Sahne in den Topf gießen, Schmelzkäse zur Soße geben Zuletzt alles einmal aufkochen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

NN am 14. August 2024