Salbei-Käse-Soße

Saucen&Marinaden » Saucen » Käse-Saucen

Zutaten (8-10 Personen)

» 2 Zwiebel(n)
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» 50g Butter/Margarine
» 50g Mehl
» 1/4l Milch
» 250g Schlagsahne
» 1-2 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 1/2 Bd. Salbeiblatt (-blätter)
» 100g Parmesan
» Salz & Pfeffer
» Muskat

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Im heißen Fett andünsten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Milch, Sahne und 1/4l Wasser unter Rühren ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren und ca. 5min köcheln, öfter umrühren.

2. Salbei waschen, Blättchen in feine Streifen schneiden. Käse fein reiben. Beides in die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nährwerte: 200kcal/E6g/F16g/KH6g pro Portion

angelegt am: 18.04.2005 Rezept-Nr: 1807

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke