Bechamel Soße

Zutaten:

- Butter
- Öl
- Sahne bzw Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Gewürze nach Geschmack
- Wasser

Mehl in Butter oder Öl anrösten und goldbraun anschwitzen. Vorsichtig mit Milch oder Sahne ablöschen, dabei ständig rühren damit sich das Mehl nicht verklumpt. Sollte die Soße zu dick werden, mit Wasser verdünnen.

Verwendung:

Etwas dicker machen für Lasagne, dünner für Blumenkohl oder ähnliches Gemüse.