

Béchamelsoße

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Grundmenge: 1 Portion

Mengenplanung: reicht für 1 Lasagne für 3 Personen

Zutaten:

- 20 g Butter
- 20 g Weizenmehl Type 405
- 250 ml Milch
- 3 EL Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Schmelzen
2. Mehl hinzufügen und unter Rühren ca. 2 Minuten bräunen
3. Nach und nach die Milch hinzugeben und gut durchrühren
4. Parmesan unterrühren und weiter köcheln, bis die Soße andickt



Sollte die Soße zu dickflüssig sein, einfach noch etwas Milch nachgeben.

Wenn die Soße so immer noch "zu schwer" ist, der kann den Parmesan auch weglassen, die Soße schmeckt auch ohne nicht schlecht.

Wer es hingegen gerne etwas inhaltvoller hat, kann die Milch auch durch Sahne