

Zutaten

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 550 ml Milch
- Salz, Pfeffer reichlich Muskatnuss

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Bechamelsoße

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Bechamelsoße! Perfekt für Pasta. Jetzt ausprobieren und bei Kochateliers zum Meisterkoch werden!

So wird’s gemacht:

1. Butter schmelzen lassen. Mehl dazugeben und unter Rühren ca. 3-4 Minuten rösten. Milch dazugeben, erst jetzt würzen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Achtung, die Soße brennt leicht an.