

Käse-Sahnesoße

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 Zwiebel
50 g Butter oder Öl
50 g Mehl
¼ l Milch
¼ l Wasser
1 B. Sahne

250 g Sahneschmelzkäse
2 El Creme fraiche

Zubereitung:

1. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in dem Fett andünsten.
Dann das Mehl bei mittlerer Hitze dazugeben und rühren. Die Milch, die Sahne und das Wasser nach und nach hineinrühren und bei kleiner Hitze etwa 5 Min. köcheln lassen. Mit einem Schneebesen immer weiter rühren, damit es keine Klümpchen gibt.
2. Jetzt den Schmelzkäse und Creme fraiche dazugeben. Nicht mehr kochen, nur noch erhitzen. Abschmecken und fertig!

Die Kinder lieben dazu Käsetortellini.

Guten Appetit