

Rezept

Drei-Käse-Sauce

Ein Rezept von Drei-Käse-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

125 g Mozzarella	40 g Butter
1 gestrichener EL Mehl	200 ml Milch
100 g geriebener Emmentaler (aus dem Kühlregal)	50 g geriebener Parmesan
1 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Butter in einer Kasserolle zerlassen, Mehl darüber stäuben und hellgelb anrösten. Die Milch dazugießen und unter Rühren mit dem Schneebesen 2 Min. köcheln lassen.
-
2. Den Topf vom Herd nehmen. Mozzarella, Emmentaler und Parmesan hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.