

Rezept

## Käsesauce mit Kräutern

Ein Rezept von Käsesauce mit Kräutern, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>1</b> große Zwiebel	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> gehäufte TL Mehl	¼ l Milch
½ l Gemüsebrühe	<b>100 g</b> Sahneschmelzkäse
<b>100 g</b> Blauschimmelkäse	je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch
Salz	Pfeffer
geriebene Muskatnuss	<b>1 EL</b> Zitronensaft

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

### Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Mehl dazugeben und kurz andünsten. Unter Rühren mit Milch und Brühe ablöschen. Aufkochen und den Käse stückchenweise einrühren, ca. 10 Min. köcheln.
2. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Petersilie abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter in die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.