



10 MIN. EINSTEIGER VEGETARISCH

Weisse Sauce

FÜR LASAGNE UND DIE MEISTEN GEMÜSEGRATINS UNERLÄSSLICH: WEISSE SAUCE, AUCH BÉCHAMEL- UND MILCHSAUCE GENANNT, ABGESCHMECKT MIT SALZ, PFEFFER UND MUSKAT.

Ergibt ca. dl

Zubereitung

ZUTATEN

2 EL Rapsöl
 25 g Weissmehl
 3 dl Gemüsebouillon
 3 dl Milch
 Salz
 Pfeffer
 Muskatnuss

①

Öl und Mehl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze kurz dünsten. Pfanne vom Herd ziehen. Bouillon dazugießen und gut rühren. Milch begeben. Sauce bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 10 Min.
 + köcheln lassen ca. 15 Min.

Fotos: Ruth Küng

Rezept: Annina Ciocco

Tipp

Weisse Sauce passt zu Gemüse und wird für die Zubereitung von Gratins und Pastagerichten wie Lasagne verwendet.