

# Bechamelsauce

4-Personen

---

## Zutaten:

30 - gr Butter  
40 - gr Mehl  
4-5 - dl kalte Milch  
etwas - Salz  
etwas - Pfeffer  
etwas - Muskatnuss gerieben

## Zubereitung:

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen und das Mehl darin dünsten, ohne dass es Farbe annehmen darf.

Unter stetigem Rühren die Milch hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Während etwas 10-Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.