Béchamelsauce

Beilagen, Saucen & Dips · ca. 550 ml · Arbeitszeit 2 Min. · Gesamtzeit 10 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 500 g Milch
- ½ TL Salz
- Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **7 Min./90°C/Stufe 4** kochen.
2. Abschmecken und sofort verwenden.

> **Tipp:** Für Lasagne die doppelte Menge **12 Min./90°C/Stufe 4** kochen. Käsesauce: 80 g geriebenen Käse zugeben und **10 Sek./Stufe 3** unterrühren.

Heruntergeladen am 24.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/