

Nacho-Käse-Soße

30 g Butter 30 g Mehl 150 g gerieb. Cheddar
240 ml Milch 1/2 TL Salz

Die Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Hitze schmelzen lassen.

Das Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen gründlich verrühren, bis eine glatte Mischung entsteht.

Die Milch langsam und unter ständigem Rühren nach und nach hinzufügen, um Klümpchen zu vermeiden.

Die Hitze reduzieren und den geriebenen Käse nach und nach einrühren, bis er geschmolzen ist.

Die Soße weiterrühren, bis sie dick und cremig wird.

Mit etwas Salz abschmecken. Wer mag, kann noch geriebenen Käse unterrühren, bis er geschmolzen ist und die Soße schön sämig wird.

NN am 23. Juli 2025