

Béchamel-Soße für Lasagne

Für 1 Portion

50 g Butter	40 g Mehl	500 ml
Milch	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer, Muskat

Zuerst Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl dazugeben. Gut miteinander verrühren und so eine Mehlschwitze herstellen.

Dann nach und nach und unter ständigem Rühren die Milch dazugießen. Darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden.

Lorbeer dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dabei immer rühren.

Béchamelsoße zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Wenn die Béchamelsoße noch zu stark nach Mehl schmeckt, noch 10-20 Minuten köcheln lassen.

NN am 04. März 2026