

Salsa al quattro formaggi

Zutaten 15 g Butter, 1 EL Mehl, 3-4 dl Milch, 50 g milder Tilsiter, 50 g Emmentaler, 50 g Appenzeller, 50 g Gruyère, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung Butter in Pfanne schmelzen. Mehl dazugeben, unter ständigem Rühren dünsten, mit 3 dl Milch ablöschen. Sauce unter ständigem Rühren aufkochen, auf kleiner Stufe 10 Minuten köcheln lassen. Von allen Käsesorten Rinde entfernen und fein reiben. Käse unter die Sauce mischen und so lange rühren bis er sich vollständig aufgelöst hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben mit wenig Milch verdünnen. Die Sauce zu Teigwaren servieren oder zum Überbacken eines Gemüsegratins verwenden.

www.schlarafflatg.ch

www.tafelfreuden-bodensee.ch

Thurgau
BBZ Arenenberg

