



Hausgemachte cremige Gouda-Käse-Sauce



Zutaten

- 20 gramm ungesalzene Butter
- 20 patentmehl
- 400 ml Vollmilch
- 76 gramm junger Bio-Gouda-Käse
- 76 gramm gereifter Bio-Gouda-Käse
- nach Bedarf: Salz, Pfeffer & Muskatnuss oder Chiliflocken, zum Beispiel

Vorbereitung

Diese Käsesauce kann man zu allem essen!

Ob Nachos, Pommes frites, Brokkoli oder Blumenkohl, diese Sauce ist ein Allrounder. Auch als Käsedip ist sie köstlich.