

# Bechamelsauce



1 Portionen

## ZUTATEN

---

- 60 g Butter
- 10 ml Olivenöl
- 60 g Mehl
- 1 Schalotte
- 600 ml Milch
- 300 Sahne
- Messerspitze Chili
- Saft einer halben Zitrone
- Salz & Muskatnuss zum Abschmecken

## ZUBEREITUNG

---

- Schalotten in feine Würfel schneiden,
- in Olivenöl und Butter anschwitzen (ohne Farbe)
- Mehl zu den Zwiebeln geben und zu einer Mehlschwitze anrühren
- Muskatnuss, Salz, Milch & Sahne dazugeben
- unter ständigem Rühren aufkochen (das Mehl auskochen)
- Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.
- Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
- mit Zitronensaft & Chilies verfeinern

