

# Käsesoße

## Zutaten (4 Portionen)

1 EL	Butter
1 EL	Mehl
250 ml	Milch
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver, edelsüß
125 g	Käse, gerieben

## Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen. Das Mehl darin anschwitzen. Die Milch vorsichtig einrühren und unter Rühren ca. 5 min. kochen lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken und den Käse unterrühren. Dazu passt gekochtes Gemüse.

Gefunden auf:

<https://www.chefkoch.de/rezepte/976161203240176/Kaesesosse.html>