



Mornay - Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu pochiertem oder gekochtem Fisch oder Eiern, auf Blattspinat oder Lasagne

Zutaten

- 500 ml Milch
- 1 Zwiebel in dünnen Scheiben
- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 40 g geriebener Parmesan
- Salz, geriebene Muskatnuss, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln in der Butter farblos anschwitzen und das Mehl dazu geben. Verrühren, bei mäßiger Hitze etwas "ausschwitzen lassen. Die kalte Milch dazu geben und mit dem Schneebesen gut auf dem Boden glatt rühren.

Schritt2

Mit Salz, Cayenne und etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt3

Alles bei mäßiger Hitze ca. 10 min. köcheln lassen, dann ist der Kleber im Mehl ausgegart.

Schritt4

Kurz vor Weiterverwendung den geriebener Parmesan unterrühren

Rezeptart: Weiße Sossen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mornay-sauce/>