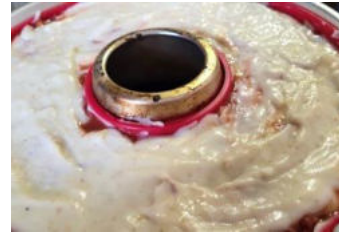


### **Bechamelsauce:**

Auch im WoMi ist dieser Saucenklassiker schnell zubereitet und so manche Bereicherung für Lasagne oder andere Aufläufe, die man im Omnia so herrlich zaubern kann.



### **Zutaten für 1 normale Portion:**

50gr. Mehl  
50gr. Butter  
1 Lorbeerblatt  
500ml Milch  
Je 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss

1. Mehl in einem Topf mit der Butter und dem Lorbeerblatt bei leichter Hitze anschwitzen lassen, ohne dass es braun wird
2. Nun die Milch mit einem Schneebesen nach und nach in die Mehlschwitze einrühren und unter ständigem Rühren 5-10 Minuten kochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Ggf. die Hitze reduzieren.
3. Das Lorbeerblatt entfernen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Diese Menge ist für eine Lasagne im Omnia ausreichend.

Ich persönlich tendiere unabhängig von den Omnia-Mengen dazu, eine 2. Sauce zuzubereiten, falls diese Menge nicht reichen sollte, anstelle gleich doppelte Menge zu nehmen, da sie mir da immer sicher gelingt. Hierfür den Topf allerdings gut ausspülen, damit nichts anbrennt.