

# Bechamelsauce



## Zutaten

Zutat	Menge
Mehl	50 g
Butter	50 g
Brühe	500 ml
Sahne	100 g
Zitronensaft	1/2 Zitrone

## Zubereitung

- Butter in Topf zerlassen
- Mehl einrühren
- Brühe aufgießen und mit Schneebesen rühren
- Zitronensaft und Sahne unterrühren
- mit Salz abschmecken