



Schnelle Mais-Käse-Sauce für Nudeln

Zutaten für 4 Portionen: 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Margarine, 2 Esslöffel Mehl, 1/4 Liter Gemüsebrühe, 1/4 Liter Milch, 200 g Schmelzkäse, 1 Dose Mais mit der Flüssigkeit, Oregano, Curry, Salz, Pfeffer, Öl

Arbeitsmaterial : 1 Schneidebrett, 1 Messer, 1 Pfanne, 1 Teelöffel

Die Zwiebeln pellen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl anbraten. Das Mehl darüber streuen, kurz weiter anbraten und mit der Milch und dann mit der Brühe ablöschen.

Den Schmelzkäse mit dem Löffel portionsweise unterheben. Zum Schluss den Mais dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp: Diese schnelle Sauce passt auch zu übergebliebenen Salzkartoffeln. Diese einfach in Würfel schneiden, eine Auflaufform aus fetten. Die Kartoffelwürfel gleichmäßig in der Form verteilen und mit der fertigen Sauce übergießen. Etwas Käse reiben und darüber streuen und im Ofen kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Aus dem Garten frische Petersilie hacken und damit garnieren.