

## Käsesauce mit Gemüse von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

100 g Zwiebel	
6.0 g Knoblauchzehen	3 g = 1 Stück
500 g Rüebli	
500 g Kohlrabi	
1.0 kg Broccoli	
2.5 dl Bouillon (flüssig)	mit Salz und Pfeffer
7.5 dl Milch	
370 g Käsescheiben	Schmelzkäse (z.B. Bel Paese)
5.0 g Senf	

Öl warm werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Gemüse begeben, kurz mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, Gemüse zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich köcheln, würzen.

Milch mit dem Käse unter Rühren mit dem Schwingbesen heiss werden lassen. Hitze reduzieren, weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Senf begeben, Sauce würzen.