

# Käsesoße

## Hinweise:

- Hier gilt beim Salz, weniger ist mehr

## Zutaten:

- 250ml Schlagsahne
- 100g Gauda
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

## Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch klein hacken
- Zwiebel mit Knoblauch andünsten
- Mit Sahne ablöschen
- Frischkäse und Käse einrühren
- langsam aufkochen
- Gemüsebrühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken