

Käsesoße

250ml Milch in einem Topf erhitzen.

200g Schmelzkäse hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren.

50g Emmentaler hinzugeben und verrühren.

Die Soße darf nicht mehr kochen. Mit Brühpulver + Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig! :)