

## Bechamelsauce für Lasagne

von Iris Berger

- 1 l Sojamilch  
Gemüsebrühpulver für einen Liter
- 3 EL Mandelmus
- 1 EL Stärke
- 1 Pr Muskat

- Sojamilch bis auf 1/3 T in einen Topf gießen, mit Gemüsebrühpulver und Mandelmus verrühren und erhitzen.
- Stärke mit der restlichen Sojamilch anrühren.
- Zusammen mit Muskat unterrühren und kurz aufkochen lassen.

**Paßt zu:** Lasagne (lasagne/).