

## Croque Madame

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 2 Portionen

#### Für die Croques

4 dicke Scheiben Brioche (oder Toast)  
4 Scheiben Kochschinken  
4 Scheiben Emmentaler  
100 g Gruyère, gerieben  
2 Eier  
2 Esslöffel Butter

#### Für die Bechamel-Sauce

1 1/2 Esslöffel Butter  
1 1/2 Esslöffel Mehl  
250 ml Vollmilch  
1 Prise(n) Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

Stell dir vor, du bist in Eile und hast keine Zeit richtig zu kochen. Dein Inneres sträubt sich aber dagegen, eines dieser skurril anmutenden Fertiggerichte zu öffnen, das schon seit Urzeiten im Küchenschrank vor sich hin gammelt? Die perfekte Lösung ist **französisch** und nennt sich **Croque Madame**! In Frankreich ist dieser Snack besonders in Kaffeehäusern oder Brasserien zu finden. Wenn du mal da drüben bist, spitze die Ohren. Du kannst genau hören, ob jemand in deiner näheren Umgebung

eine dieser unwiderstehlichen Stullen bestellt hat. Das "krrrrrckkkk"- Geräusch vom Hineinbeißen in die kross gebratenen Brotscheiben ist quasi französisches Kulturgut, denn der Name ist Programm. Übersetzt bedeutet "**Croque**" nämlich "**knacken**" (falls du mal in einer Quiz-Show bist und mit diesem Wissen ordentlich absahnst, wäre ich über eine kleine Erwähnung dankbar).

Eigentlich unserem Strammen Max ziemlich ähnlich... nur halt nochmal viel bombastischer und mit französischem Flair! Ulala! Zwei geröstete **Brioche**scheiben, eine schnelle **Béchamelsauce**, **Kochschinken** und **Gruyère**. Überbacken und mit einem Spiegelei getoppt! Tadaaa! Das klingt nicht nur himmlisch, sondern schmeckt auch so und ist in ca. 20 Minuten in deiner Faust auf dem Weg zum Mund! Ich war letztens auf einer Hochzeit, auf der um 1 Uhr nachts diese Madames frisch gemacht aus der Küche kamen und unter den Gästen mit Party-Spuren verteilt wurden. Diese Dinger waren nicht nur unglaublich lecker, sondern haben auch kollektives "Oaaahhhhhh" im Saal ausgelöst. Vive la France, sach ick da nur!

Auch auf die Schnelle, wenn die hübsche Nachbarin klingelt, um sich Mehl zu leihen oder als Resteverwertung von Zutaten aus deinem Kühlschrank, bieten sich diese Ladies an. Hast du keine Eier im Haus oder keine Zeit noch schnell eins abzubraten, bastle dir ein Croque Monsieur! Das ist der gleiche Aufbau, nur ohne Ei oben druff.

- 1 -

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zerlassen. Mehl hineingeben und verrühren, bis die Masse klumpt und leicht braun wird. Milch hinzugeben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten, dickflüssigen Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Beiseitestellen.

- 2 -

# Croque Madame

1 EL Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und Brioche Scheiben von beiden Seiten anrösten. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 3 -

Geröstete Scheiben mit Béchamelsauce bestreichen, je eine Scheibe Käse, Schinken, Käse und nochmal Schinken darauflegen. Mit etwas Gruyère bestreuen und die zweite Scheibe Brioche daraufsetzen. Wieder mit Béchamelsauce bestreichen und mit restlichem Gruyère bestreuen.

- 4 -

Croques auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen.

- 5 -

Währenddessen restliche Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und Spiegeleier darin braten.

- 6 -

Überbackene Croques mit Spiegeleiern und frischen Kräutern toppen und servieren.