

Croque Monsieur

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Croques

4 dicke Scheiben Brioche (oder Toast)
4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Emmentaler
100 g geriebener Gruyère
1 Esslöffel Butter

Für die Béchamelsauce

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

- 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 -

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. Mit frischen Kräutern toppen und servieren.

Croque Monsieur ist viel mehr als ein Sandwich mit Käse und Schinken. Es ist der französische Snack-Star jeder Brasserie! Wenn du auf [Grilled Cheese Sandwiches](#) und ein [Brioche Brot](#) stehst, wird dich diese schnell zubereitete Leckerei besonders freuen. Das Geniale? Du brauchst ausschließlich Brot, Gruyère, Kochschinken und Béchamelsauce, um geschmacklich voll und ganz auf deine Kosten zu kommen. Du hättest gerne ein Ei on top? Dann empfiehlt sich das [Croque Madame](#)!