

Croque Monsieur

Rezept aus dem Buch "Bistro, mon Amour", erschienen im Brandstätter Verlag

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Toastbrot
150 g Schinken (möglichst einen nicht geräucherten und handgeschnittenen Beinschinken)
150 g Comté oder Gruyère (reifer Bergkäse), gerieben

Béchamelsauce:

20 g Butter
2 EL glattes Mehl/Weizenmehl Typ 405
250 ml Milch
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss



Für die Béchamelsauce die Butter in einer großen beschichteten Pfanne schmelzen, das Mehl bei mittlerer Hitze einrühren. Milch in einem separaten Topf heißwerden lassen, dann langsam in die Pfanne gießen und alles zu einer cremigen Masse verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen.

Das Rohr auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zwei Drittel der Béchamelsauce auf 4 Toastscheiben streichen, Schinken drauflegen, mit Käse gut bedecken und mit den restlichen 4 Toastscheiben abschließen.

Die übrige Béchamelsauce auf den oberen Toastbrotstücken verteilen und großzügig mit Käse bestreuen.

Die Croques im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Die heißen Croques mit grünem Beilagensalat und Dijondressing servieren.

Dazu passt ein kühles Gläschen Rosé!

Bon appétit!