



# Croque Monsieur

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Béchamel

25 g Butter  
25 g Mehl  
250 ml Milch  
Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl sturzartig zugeben und eine Mehlschwitze herstellen. Milch zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Béchamel bei kleiner Hitze während 20 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

## Crouque Monsieur

8 Toastbrotsscheiben  
4 Schinkentranchen  
100 g Reibkäse, Greyerzer

### **Garraum auf 200 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen**

4 Toastbrotsscheiben auf dem Kuchenblech verteilen. Jede Scheibe mit 1–2 EL Béchamel bestreichen. Mit einer Schinkentranche und danach mit einer weiteren Toastbrotsscheibe belegen. Zum Schluss noch einmal mit 1–2 EL Béchamel bestreichen und Reibkäse darüber streuen.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

### **Backgut einschieben**

**Heissluft feucht 200 °C während 12 Min.**

## Zubehör

Kuchenblech

