



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





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

