



Klassisches Croque Monsieur

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|------------|
| Tomme de Montagne | 75 g |
| Butter | 2 EL |
| Weizenmehl, Type 405 | 2 EL |
| Milch | 200 ml |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Sandwich Toast | 8 Scheiben |
| Kochschinken | 4 Scheiben |
| Cornichons | 100 g |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Schneebesen

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Käse grob reiben. In einem Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Mit Mehl bestäuben und ca. 2 Min. anschwitzen. Nach und nach mit kalter Milch ablöschen. Dabei kräftig rühren. Auf mittlerer Stufe ca. 3–5 Min. köcheln, bis die Bechamel leicht dickflüssig ist. Topf vom Herd nehmen und mithilfe eines Schneebesens 50 g geriebenen Käse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Auf einem Blech mit Backpapier Toastscheiben im Ofen ca. 2–3 Min. hell rösten. 4 der Brote großzügig mit Bechamel bestreichen und darauf den Schinken schichten. Mit übrigen Toastscheiben deckeln und erneut großzügig mit Bechamel bestreichen.

3. Restlichen Käse darüberstreuen und Croque Monsieur im oberen Drittel des Ofens ca. 3–5 Min. goldbraun fertig backen. Derweil Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

4. Fertige Croque Monsieur auf Tellern anrichten mit Cornichons und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein frischer grüner Salat.

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 187 kcal |
| Kohlenhydrate | 10 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 12 g |