



Croque Monsieur

Frisch aus Daniels Küche

Nein, damit meinen wir nicht dieses mikrowellenerhitzbare kaugummigartige Toastdings mit Schinkenscheibe drin und Emmentalerbrösel drauf. Bei uns gibt es einen herzhaften Croque Monsieur mit Biss und Geschmack. Und mit einem Spiegelei drauf wird daraus ein Croque Madame für die Damen.

8 Scheiben Sauerteigbrot
Butter
Dijon Senf
4 Scheiben Kochschinken
250 gr geriebener Käse
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Bechamel:

40gr Butter
40gr Mehl
400ml Milch



1. Bechamel: Butter in einer Kasserolle erhitzen, Mehl zugeben, gut vermischen (Aufpassen: keine Klumpen), unter ständigem Mischen Milch zugeben und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und 3-4 Minuten weiterkochen. Reservieren.
2. Die Brotscheiben leicht tosten und jeweils eine Seite leicht buttern.
3. Eine Brotscheibe auf der gebutterten Seite mit etwas Senf bestreichen, gut Bechamel darübergerben, und mit geriebenem Käse belegen. Eine Scheibe Schinken darauflegen. Die trockene Seite einer anderen Brotscheibe mit Bechamel bestreichen und darauflegen, etwas andrücken, etwas Bechamel auf die Oberseite geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Alle Croques Monsieur entsprechend vorbereiten.
4. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 6-8 Minuten gratinieren bis sie goldbraun und knusprig sind.

Auch hier gilt: Das Endprodukt ist nur so gut wie seine Zutaten. Schinken vom Discounter und Kaugummi-Industriemmentalerbrösel sind weniger zu empfehlen. Wir bevorzugen original schweizer Fonduekäsemischung. Für eine Person machen wir die Bechamel mit 15/15/150.