

# CROQUE MADAME

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Scheiben Toastbrot
- 4 dünne Schinkenscheiben
- etwas Dijonsenf
- etwas Butter
- 150 g geriebener Käse (Gruyère)
- 4 Eier

### Sauce Mornay:

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- 100 g geriebener Käse

## Zubereitung:

Backrohr auf Grillstufe vorheizen.

### Sauce Mornay:

Butter in einem Topf zergehen lassen, Mehl dazugeben und anschwitzen - nicht braun werden lassen. Mit Milch aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze aufkochen lassen. Wenn die Sauce cremig ist, Topf vom Herd nehmen und den geriebenen Käse einrühren.

Toastbrotsciben im Toaster leicht vortoasten, danach dünn mit etwas Butter bestreichen. 4 Toastscheiben mit Schinken belegen, mit Dijonsenf bestreichen und den geriebenen Käse darüber streuen. Die restlichen Toastscheiben darauflegen und gut andrücken.

Toastbrote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf jeden Toast 1-2 EL Sauce Mornay geben und im Backrohr einige Minuten gratinieren bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe hat.

Etwas Butter in einer Pfanne zergehen lassen die Eier darin zu Spiegeleiern braten. Toasts mit Spiegeleiern belegen und heiß servieren.

**Tipp:** Croque Monsieur wird auf gleiche Weise zubereitet, aber ohne Spiegelei serviert.