Croque Monsieur Toast

Der Croque Monsieur Toast mit Béchamelsauce ist ein vorzüglicher Snack. Das köstliche Rezept hat seinen Ursprung in Frankreich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

0.5 EL	Butter
1 EL	Mehl
100 ml	Milch
1 EL	Senf
	Salz und Pfeffer
4 Scheiben	Toastbrot
4 Scheiben	Kochschinken
4 Scheiben	Käse (Greyerzer, Emmentaler, etc.)
40 g	Käse (gerieben, zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **Croque Monsieur Toast** das Toastbrot im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun toasten.

2. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen und das Mehl anschwitzen. Die Milch hinzugießen und zirka 10 Minuten unter Rühren einkochen. Abschließend den Senf einrühren und die Béchamelsauce mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Toast-Scheiben mit Käse und Schinken belegen und mit der Béchamelsauce bestreichen. Deckel darauf setzen und mit geriebenen Käse bestreuen. Nach Belieben leicht salzen und pfeffern. In den Backofen geben und zirka 5 Minuten überbacken, bis der geriebene Käse geschmolzen ist.

Tipp