



CROQUE MONSIEUR

Jetzt wird es französisch!

ZUTATEN (für 4 Portionen)

- 8 Scheiben Toast
- 4 TL Dijon-Senf
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Fairebel Abteikäse
- 200 ml Béchamelsoße
- 150 g geriebener Fairebel Emmentaler

Zu Beginn die Hälfte der Toastscheiben mit Senf bestreichen, mit einer Scheibe Kochschinken und Fairebel Abteikäse belegen. Anschließend mit der Béchamelsoße bedecken.

Die Croque Monsieur mit den verbliebenen Toastscheiben abdecken. Die Toastscheibendeckel wiederrum mit Béchamelsoße bestreichen und mit Fairebel Emmentaler toppen.

Die Toasts im vorgeheizten Ofen bei 200°C 5-10 Minuten backen bis der Käse goldbraun ist. Wir wünschen einen guten Appetit!

