



ZUTATEN (Menge für 2 Personen)

Für die Croque-Monsieur:

- 8 Scheiben Toastbrot
(siehe Rezept: KOMEKO Toastbrot Natur)
- 4 Scheiben Kochschinken
- 60 g Emmentaler, gerieben

Für die Béchamel Sauce:

- 20 g Butter
- 20 g KOMEKO Kuchenglück**
- 200 ml Milch
- 20g Emmentaler, gerieben
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss



ZUBEREITUNG

1. Die Toastscheiben sehr hell toasten.
2. Die Béchamel Sauce zubereiten: In einem Topf die Butter schmelzen. KOMEKO Kuchenglück dazugeben, mischen und kurz anrösten. Anschließend die Milch nach und nach dazugeben und mischen bis eine cremige Sauce entsteht. Auf niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Den geriebenen Käse hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Den Grill des Backofens vorheizen.
4. Die Croques-Monsieur zubereiten: 4 Toastbrot Scheiben auf ein Backblech legen. Auf die 4 Scheiben 1/3 der Béchamel Sauce verteilen, dann jeweils mit einer Scheibe Kochschinken belegen, wieder 1/3 der Béchamel Sauce darauf verteilen, eine weitere Scheibe Toastbrot darauf legen, die restliche Béchamel Sauce verteilen und mit dem geriebenen Emmentaler bestreuen.
5. Die Croques-Monsieur unter dem Grill wenige Minuten gratinieren bis der Käse und die Béchamel Sauce schmelzen und leicht bräunen.
6. Sofort (oder noch warm) servieren, am besten mit einem kleinen Salat!

