

Rosa Croque Monsieur mit Pink Queen Cheese



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30 min.
Backzeit : 15 min.

Zutaten

- 200 g geriebener Pink Queen Cheese
- 8 Scheiben rosafarbenes oder normales Toastbrot
- 8 Scheiben Kochschinken
- 50 g Isigny-Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss von Albert Ménès

Zubereitungsschritte





1. Backofen auf 180 °C vorheizen (Stufe 6).
2. Béchamelsauce zubereiten. Dazu die Butter in einem Topf zerlassen. Mehl hinzugeben und gut verrühren, bis eine Mehlschwitze entsteht.
3. Die kalte Milch nach und nach unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zugießen, damit sich keine Klümpchen bilden. Weiterrühren, bis die Sauce eindickt.
4. Die Béchamelsauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss würzen. Den Topf vom Herd nehmen und Béchamelsauce beiseitestellen.
5. 4 Brotscheiben mit Béchamelsauce bestreichen. Mit je einer Scheibe Schinken belegen.
6. Den Schinken mit geriebenem Pink Queen Cheese bestreuen.
7. Mit den anderen 4 Brotscheiben bedecken, sodass Sandwiches entstehen.
8. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Butter zerlassen. Die Croque Monsieur in die Pfanne geben und einige Minuten von beiden Seiten anbraten, bis der Käse geschmolzen ist.
9. Die Croque Monsieur in eine Auflaufform geben. Mit der restlichen Béchamelsauce bestreichen und großzügig mit Pink Queen Cheese bestreuen.
10. Im Backofen ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.
11. Die fertigen Croque Monsieur aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

? **Tipps und Tricks:** Chips zu den Croque Monsieur reichen. Selbst gemachte Gemüsechips als Beilage geben dem Gericht eine originelle Note!



Recette fromi : Croque rose au Pink Queen Cheese