

Croque Monsieur

- 40 g Butter
- 1 EL Mehl
- 180 ml Milch
- 200 g Gruyere oder Emmentaler, gerieben
- 4 große Scheiben Kochschinken
- 6 große Scheiben Weissbrot
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

[Zutaten für 2 Portionen]

Zubereitung

In einem Saucentopf über mittlerer Hitze aus einem Esslöffel Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze anrühren.

Nach zwei Minuten mit der Milch ablöschen sodass eine dickflüssige Béchamelsauce entsteht.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 30 g Käse unterrühren und nocheinmal kurz aufkochen lassen.

Den Ofen auf bei **200° C** vorheizen.

Die Brotscheiben mit der übrigen Butter anbraten.

Vier Brote mit dem Schinken belegen und diesen dann mit der Béchamelsauce bestreichen. Jeweils zwei Brote übereinanderlegen und mit den verbleibenden Brotscheiben bedecken.

Den verbleibenden Käse darüberstreuen und die Brote im Ofen bräunen.