

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-Butter50 g Mehl
- 500 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss von Albert Ménès

Zubereitungschritte





- 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!



