

Rezept

Croque monsieur

Ein Rezept von Croque monsieur, am 23.04.2024

Zutaten

8 Scheiben Toastbrot

60 g Butter

4 Scheiben roher oder gekochter Schinken (so groß wie die Toastscheiben)

4 Scheiben Comté oder Cantal (so groß wie die Toastscheiben)

1 EL Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Alle Toastscheiben auf einer Seite mit etwas Butter bestreichen. Die Hälfte auf der bestrichenen Seite mit 1 Schinken- und 1 Käsescheibe belegen. Die übrigen Toasts mit der Butterseite nach unten darauflegen und ein bisschen andrücken.

2. In einer großen Pfanne die restliche Butter mit dem Öl heiß werden lassen. Die Hitze auf mittlere Stufe schalten. Die zusammengeklappten Brote in die Pfanne legen und 1 1/2 Minuten braten, dann umdrehen und noch mal so lange braten, bis sie rundum schön braun sind. Dabei zwischendurch mit einem Spatel daraufdrücken, damit die Toastscheiben durch den schmelzenden Käse gut zusammenhalten. Auf Teller legen und gleich essen.