

Rezept

Croque-Monsieur

Ein Rezept von Croque-Monsieur, am 21.03.2023

Zutaten

8 Scheiben Toastbrot	50 g Butter
2 Scheiben gekochter Schinken (je ca. 50 g)	8 Scheiben Gruyère Käse oder Emmentaler Käse in dünnen Scheiben (ca. 150 g)
100 g geriebener Gruyère Käse	2 Tomaten
4 Stängel Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Die Toastscheiben goldbraun tosten und mit der Hälfte der Butter bestreichen. Die Schinkenscheiben halbieren. Auf die Toastbrote jeweils 1 Scheibe Käse, ½ Scheibe Schinken und 1 weitere Scheibe Käse legen. Mit je 1 Toastscheibe bedecken. Den geriebenen Käse darüberstreuen. Die übrige Butter in Flöckchen obendrauf setzen. Die Toasts auf ein Backblech legen und im Backofen (Mitte) 10 Min. überbacken, bis der Käse goldbraun ist.
2. Die Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Petersilie waschen und trocknen, die Blättchen hacken. Toasts diagonal halbieren, mit Tomatenspalten und Petersilie garnieren. Sofort servieren.