

Rezept

Croque Monsieur mit Schinken und Käse

Ein Rezept von Croque Monsieur mit Schinken und Käse, am 10.06.2026

Zutaten

2 Scheiben gekochter Schinken (à ca. 40 g)

200 g Gruyère-Käse (4 Scheiben à ca. 25 g und 100 g am Stück)

8 Scheiben Toastbrot

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Schinkenscheiben halbieren und je 1 Hälfte mit 1 Käsescheibe auf 4 Toastscheiben legen. Die anderen Toasts darauflegen und leicht festdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 6-8 Min. backen, bis das Brot goldgelb bräunt. Inzwischen das Käsestück fein reiben.
2. Das Backblech herausnehmen und die Toastbrote mit geriebenem Käse bestreuen. Wieder in den Ofen schieben und weitere 6-8 Min. überbacken, bis der Käse goldgelb und geschmolzen ist. Herausnehmen, mit Pfeffer übermahlen und sofort mit einem grünen Salat servieren.