

Rezept

Extra krosser Croque Monsieur

Ein Rezept von Extra krosser Croque Monsieur, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 8 große Scheiben Toast- oder Sandwichbrot | 2 TL Butter |
| 4 große Scheiben gekochter Schinken (ca. 200 g) | 4 Scheiben Gruyère (à ca. 30 g) |
| 150 g Gruyère am Stück | schwarzer Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. 4 Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen. Vom Schinken eventuell den Fettrand wegschneiden, dann je 1 Scheibe Schinken auf den gebutterten Toast legen, darüber je 1 Scheibe Käse so legen, dass sie möglichst nicht über das Brot hinauslappen, gegebenenfalls etwas zurechtschneiden. Übrige Toastscheiben darauflegen, leicht festdrücken.
2. Die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen (Mitte) in 5-8 Min. goldgelb bräunen. Inzwischen den Käse reiben. Toasts herausnehmen und mit dem geriebenen Käse bestreuen, dann weitere 8-10 Min. backen, bis der Käse schön geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit Pfeffer übermahlen.