



Croque Monsieur

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 5m

• **Zubereitungszeit:** 5m

• **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der herzhafteste, französische „Arme Ritter“ / Kultsnack, für den Appetit zwischen durch

Zutaten

- 8 Scheiben Toast, leicht angetoastet
- 4 Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten, angepasst
- 4 Scheiben alter Gouda, zugeschnitten, angepasst
- 2 ganze Eier mit 4 El Sahne verklappert
- 1 El Senf mit 20 g weiche Butter verrührt
- 2 El Butter zum heraus braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die angetoasteten Brotscheiben mit der Senfbutter bestreichen und den zugeschnittenen Schinken und Käse darüber geben. Überklappen, leicht zusammen drücken.

Schritt2

Mit einer Tischgabel kurz durch die Ei - Sahne Mischung ziehen, aber nicht vollsaugen lassen.

Schritt3

Die Butter in einer Stielpfanne aufschäumen und die Croque hinein gleiten lassen.

Schritt4

Bei mittlerer Hitze 2 - 3 min. auf jeder Seite goldgelb braten und sofort servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/croque-monsieur/>