Croque Madame

15–20 Min

Zubereitung

1. Brot mit Butter bestreichen und mit Schinken und Käse belegen. Nun das Sandwich im Ofen bei 190 C° backen, bis es goldbraun ist. In der Zwischenzeit die Sauce Béchamel zubereiten. Zuerst wird eine Mehlschwitze gemacht. Dazu das Mehl in einem Topf mit der Butter und dem Lorbeerblatt bei leichter Hitze anschwitzen lassen.
2. Nun die Milch mit dem Schneebesen in die Mehlschwitze nach und nach einrühren und unter ständigem Rühren ca. fünf Minuten kochen lassen. Danach mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Anschließend die Sauce Béchamel über dem Brot verteilen und Käse darüber streuen. Danach nochmals für drei bis vier Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. In der Zwischenzeit kann in einer Pfanne das Spiegelei zubereitet werden. Dieses wird anschließend auf dem gebackenen Sandwich platziert. Mit Kotányi Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

TIPP: Frischer Blattsalat eignet sich als Beilage und frische Kresse als Topping.

Zutaten 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2	Scheiben Mischbrot
2	Scheiben Toastschinken
2	Scheiben Käse (Gouda)
2	Handvoll geriebener Gouda
1 Stk.	Ei
1	Tasse frische Kresse
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Himalayasalz

Für die Sauce Béchamel

25 g	Butter
25 g	Glattes Mehl
200 ml	Milch
1 Prise	Muskatnuss ganz
1 Prise	Himalayasalz
1 Stk.	Lorbeerblätter ganz
1 Prise	Muskatnuss ganz