

Croque Madame mit Schinken

15–20 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

50 g	Butter (Raumtemperatur)
1 EL	Mehl
160 ml	Milch
4 Stk.	Brot deiner Wahl (Toast, Sauerteigbrot, Vollkornbrot)
6 Stk.	Schinken
60 g	Gruyere oder Goudakäse
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Im ersten Schritt den Ofen auf 200 °C vorheizen. Dann 20 g Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren zwei Minuten lang anrösten. Vom Herd nehmen und die Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zugießen. Wieder auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Dann die Béchamel kochen, bis sie dickflüssig wird, etwa fünf Minuten. Vom Herd nehmen, Salz und Paprikapulver hinzufügen und umrühren.
2. Im nächsten Schritt den Käse reiben. Alle Brotscheiben mit Butter bestreichen (etwas Butter für die Eier übrig lassen). Dann Schinken und Käse auf zwei Brotscheiben verteilen und mit den anderen Brotscheiben abdecken. Die Brote mit einer dicken Schicht Béchamel bestreichen und auf ein Backblech legen. Nun in den Ofen schieben und fünf bis sieben Minuten backen, bis der Käse schmilzt und die Béchamel goldgelb wird.
3. In dieser Zeit die Eier in einer Pfanne mit etwas Butter braten. Je ein Spiegelei auf ein Sandwich legen. Heiß servieren und mit etwas Paprikapulver und Schnittlauch bestreuen.