

## Croque Madame

Für 4 Personen / Backblech mit Backpapier auslegen

### Béchamelsauce

1 EL Butter  
1 ½ EL Mehl  
3 dl Milch

Salz, Pfeffer und wenig Muskat

in einer Pfanne erwärmen  
beigeben, kurz dünsten bis es schäumt  
dazu giessen, unter Rühren aufkochen, Hitze  
reduzieren, ca. 5 Minuten köcheln  
würzen

### Croque

8 Scheiben Vollkorntoast,  
oder ähnliches Brot  
Senf  
2 Tranchen Schinken  
75 g Gruyère, grob gerieben

4 Scheibe Toast mit wenig Senf bestreichen  
jeweils halbieren und darauflegen  
die Hälfte des Käses auf dem Schinken verteilen  
Die Hälfte der Béchamelsauce darüber verteilen  
Restliche Toastbrotsscheiben darauflegen, leicht  
andrücken, auf das vorbereitete Backblech legen  
Restliche Béchamelsauce darauf verteilen und  
restlicher Käse darüber geben

### Backen

220 °C (Heissluft 180 °C)  
ca. 10 Minuten, bis der Käse schmilzt

wenig HOLL-Rapsöl  
4 Eier

in einer Bratpfanne erhitzen  
Spiegeleier braten, auf die fertigen Croque Madame  
geben, mit einem feinen Frühlingssalat\* servieren

### Varianten

- Vegivariante ohne Schinken

