



## **CROQUE MONSIEUR**

Für 4 Portionen

### **Zutaten:**

8 Scheiben Toastbrot  
20 gr weiche Butter  
1EL Senf  
4 Scheiben Schinken  
100 gr Gruyère in Scheiben  
2 Eier  
4EL Vollrahm  
Margarine zum Ausbacken

### **Zubereitung:**

Die Toastscheiben auf ein Blech geben und im Backofen bei 220 Grad leicht Farbe annehmen lassen. Inzwischen die Butter mit dem Senf vermischen und auf je eine Seite der ausgekühlten Toasts streichen. Den Schinken zurechtschneiden und auf die 4 Toasts legen, darüber den Käse verteilen und mit den restlichen Toastsscheiben bedecken. In einer Bratpfanne die Margarine schmelzen. Nun in einem tiefen Teller die Eier und der Rahm verquirlen, die Ränder zuerst und danach noch kurz die Oberflächen eintauchen. In der Bratpfanne auf beiden Seiten je 2 min goldig braten.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Belinda K.*

Eat, letters & deco

