

# Schinken-Käse-Toast Croque-monsieur



## Zutaten für zwei Personen:

4 Toastbrotsscheiben  
amerikanische Art

Butter

ca. 80 g Reibekäse (Emmentaler, Gruyère etc.)

2 Scheiben Kochschinken

Tomate und Salatblätter für  
Garnitur

1. Backrohr auf 220 °C  
vorheizen. Backblech mit  
Backpapier auslegen.

2. Käse fein reiben.

3. Brotscheiben ganz leicht  
toasten.

4. Zwei Scheiben jeweils  
von einer Seite buttern und  
mit Käse bestreuen. Mit  
Kochschinken belegen. Die  
zwei restlichen Scheiben  
ebenfalls buttern und damit  
die anderen abdecken. Die  
Toastscheiben oben  
ebenfalls buttern, mit Käse  
bestreuen und alles auf das  
Blech geben.

5. Das Blech mit den Toasts  
in den heißen Ofen geben,  
für ca. 10 Minuten backen

und danach den Ofen  
ausschalten.

6. Die Toasts weitere 5–10  
Minuten im Ofen nachgaren  
lassen.

7. Toasts diagonal durch-  
schneiden und sofort sehr  
heiß servieren.

## Hinweise:

Rezeptanregung und Foto  
im Buvette Tahiti Plage,  
Saint-Tropez, März 2008.

Beilagenempfehlung: Ein  
gemischter Salat.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Gesamtzeit ca. 35  
min, kleine Gerichte,  
Schinken, Käse, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 13.01.2023