

Rezept

Croque Monsieur mit Gruyère

Ein Rezept von Croque Monsieur mit Gruyère, am 30.06.2024

Zutaten

8 Scheiben Toastbrot	30 g Butter
8 Scheiben Gruyère	4 Scheiben Schinken
4 El geriebener Gruyère	2 EL Sahne
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal

Zubereitung

1. Einen Grill oder Backofen mit Grillfunktion (220°) vorheizen. Das Brot toasten und 4 Scheiben mit Butter bestreichen. Mit je 1 Scheibe Käse, Schinken und wieder mit Käse belegen.

2. Den geriebenen Käse mit der Sahne mischen und auf die restlichen 4 Brotscheiben streichen. Auf die belegten Brotscheiben setzen, etwas andrücken. Unter dem Grill goldgelb überbacken. Schwarzen Pfeffer darüber mahlen und sofort servieren.