

# Croque Madame



Schwierigkeitsgrad  
mittel



Portion/ Größe  
2 Portionen



Zubereitungszeit  
35 Minuten

## Zutaten

8 Scheiben Toastbrot  
8 Scheiben Schinken  
8 Scheiben Käse  
2 Eier

### Béchamel Sauce

300 ml Milch  
1 El. Butter  
1 El. Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



## Zubereitung

**Béchamel Sauce:** die Sauce kannst du auch schon am Vortag bzw. am Abend zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Dazu in einem kleinen Topf die Butter zergehen lassen und das Mehl darin goldfarben anbraten.

Den Topf vom Herd nehmen und die lauwarme Milch unter ständigem Rühren nach und nach einrühren. Zurück auf den Herd schieben und auf mittlere Stufe die Sauce einköcheln lassen, bis sie die Konsistenz von einem Pudding erreicht. Währenddessen mit einem Schneebesen ständig rühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Alle ToastbrotscHEIBEN mit der Sauce bestreichen. Schinken und Käse darauflegen und mit einer Scheibe Brot abschließen. Die fertigen Toasts legen wir in einen vorgeheizten Kontaktgrill und backen ihn darin in ca. 8- 10 Minuten fertig.

In der Zwischenzeit bereiten wir 2 Spiegeleier zu. Die Eier auf den Toast legen und je nach Geschmack mit frischem Paprika, Gurke oder Tomaten servieren.

Gedanken: Ich habe schon erzählt, dass mein Mann ein Toastliebhaber ist und wir lieben frühstücken. Ich wollte etwas anderes probieren, als immer nur das was wir schon kannten. Deshalb dachte ich sofort, dass diese Toastvariation ein Volltreffer bei ihm wird. Die Sauce macht den Toast sehr cremig und besonders lecker. Die Schinken-, Käse- und Eier Menge kannst du nach eurem Wunsch und Geschmack anpassen.

Ich habe selbstverständlich mein selbstgebackenes Toastbrot verwendet. Das Rezept zu dem Brot findest unter „Brot, Gebäck und Co.“

Noch mehr kaiserliche Rezepte auf [www.kaiserlichgekocht.com](http://www.kaiserlichgekocht.com)