

Seit 1880

Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Mein Stück Natur.

SNACKS & PARTYHITS

ZUTATEN

FÜR 3 - 4 PERSONEN

- 8 Scheiben Toast
- 2 EL Butter
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 8 Scheiben Heinrichsthaler nach Wahl, z.B. „Der Radeberger mit Bockshornklee“
- 4 Eier
- 4 EL Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100 g Heinrichsthaler Reibekäse Gouda
- 2 EL Öl für die Pfanne
- Feuerfeste Form oder Blech

ZUBEREITUNG

ca.30 min

**CROQUE
MONSIEUR
FRANKREICH**
mit
**DER RADEBERGER
Scheibenkäse**

ZUBEREITUNG

Zu Beginn alle Toastbrotscheiben in einer Pfanne mit etwas Öl auf einer Seite leicht anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und vier Toasts mit Butter bestreichen und jeweils mit einer Scheibe Heinrichsthaler Käse, einer Scheibe Schinken und einer weiteren Scheibe Käse belegen. Dann jeweils mit einer unbelegten Toastscheibe zudecken.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

In ein weites Gefäß die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat aufschlagen. Jetzt die Toastbrotsandwiche nacheinander in die Eiermilch legen und gut vollsaugen lassen.

Anschließend das Blech mit Öl fetten, die vorbereiteten Toastbrote darauflegen und in den vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten goldgelb backen. Dann die Brote wenden, mit geriebenem Gouda bestreuen und weitere 10 Minuten überbacken.

Guten
Appetit!