

# CROQUE MONSIEUR FRANKREICH

mit  
DER RADEBERGER  
Scheibenkäse

## 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 Radeber-  
ger 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

### ZUBEREITUNG

Zu Beginn alle Toastbrotsscheiben 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 Toastbrotssandwiches 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!