



- Mehr als lecker -

Croque Madame

Zutaten

2 Vinschgauer Alternativ: Landbrot
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Käse
2 Eier
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Soße

50 g Butter
50 g Mehl Dinkelmehl Typ 630
120 ml Milch



Zubereitung

Vinschgauer aufschneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Soße

1. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und etwas anrösten.
2. Milch unter Rühren dazu geben. Es sollten sich keine Klümpchen bilden. Etwas andicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zusammenbauen

1. Die Soße auf den Brötchenhälften verteilen. Mit Schinken und Käse belegen.
2. Im Ofen ca. 10 Minuten überbacken.
3. Währenddessen die Eier zu Spiegeleiern braten, würzen und auf die überbackenen Brötchen legen. Mit Schnittlauch garnieren. Sofort servieren.