



Croque Monsieur mit Whisky-Käse



Zutaten

- 2 scheiben Weißbrot
- 150 gramm Henri Willig Limited Edition Whisky Cheese
- 2 schinkenscheiben
- 2 einen Zweig frischen Rosmarin
- 125 milliliter Vollmilch
- 10 gramm Butter
- 12.5 gramm Mehl
- 0.167 teelöffel gemahlene Muskatnuss
- Eine Prise Salz

Heben Sie Ihren Croque Monsieur auf die nächste Stufe mit dem Whisky-Käse von Henri Willig! Der Frysk Hynder Whisky verleiht diesem drei Monate gereiften Biskuitkäse ein reichhaltiges und ganz besonderes Aroma, das perfekt zu diesem klassischen französischen Sandwich passt. Mit dem Rezept von Cooking Queens können Sie Ihren Croque Monsieur im Handumdrehen auf den Tisch zaubern.

Vorbereitung

- 1: Die Butter in einer Pfanne leicht schmelzen.
- 2: Das Mehl in die geschmolzene Butter einrühren. Unter ständigem Rühren 2 Minuten lang leicht kochen lassen.
- 3: Etwas Salz und Muskatnuss hinzufügen, die Milch dazugießen unditerrühren, bis sie eindickt. Dies dauert etwa 10 Minuten.
- 4: Reiben Sie den Käse großzügig über das Sandwich. Legen Sie eine dicke Scheibe Schinken darauf. Dann noch etwas Käse darüber reiben und eine weitere Scheibe Brot darauf legen.
- 5: Das Sandwich in der Butter auf beiden Seiten schön knusprig braten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen.
- 6: Einen großzügigen Löffel Bechamelsauce auf das Sandwich geben und mit extra geriebenem Käse abschließen.
- 7: Grillen Sie das Sandwich anschließend unter der Grilleinstellung des Ofens, damit der Käse schmilzt.
- 8: Nach Belieben mit einigen Rosmarinzwiegen servieren.