

Croque Madame

Für 2 Portionen

100 g Emmentaler	4 Scheiben Sandwichtoast	50 g weiche Butter
4 Scheiben Kochschinken	2 EL Rapsöl	2 Eier
Salz, Pfeffer		

Käse fein reiben. Toastscheiben beidseitig mit der Butter bestreichen und in einer Pfanne goldbraun rösten. Zwei Toastscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit der Hälfte des Käses bestreuen und je zwei Scheiben Schinken belegen. Die anderen Toastscheiben mit der gebutterten Seite nach unten darauf legen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im heißen Ofen in der Pfanne bei 220 Grad im oberen Drittel zehn Minuten überbacken (Umluft nicht empfehlenswert). Inzwischen Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Eier nacheinander aufschlagen und in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze braten. Spiegeleier auf die überbackenen Toasts legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Steffen Henssler am 21. November 2012