Croque Monsieur mit Endivien-Zwiebelsalat
von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Béchamelsauce
2 EL Butter
2 EL Mehl
250 ml Milch
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Endivien-Zwiebelsalat
1 Endiviensalat
2 rote Zwiebeln
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
Zucker
50 ml Balsamico-Essig
1 EL Senf

Außerdem
8 Scheiben Weißbrot oder Toastbrot
4 Scheiben Putenkochschinken
200 g Gruyère (alternativ Emmentaler), gerieben

Optional
4 Eier

Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Garzeiten)

Zuerst die Béchamelsauce herstellen. Hierzu die Butter in einem Topf schmelzen lassen und langsam das Mehl hineinstreuen. Farblos anschwitzen, dann die kalte Milch einrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und etwa zehn bis 15 Minuten köcheln lassen.

Nun die Weißbrotscheiben mit Putenkochschinken und einem Teil des geriebenen Gruyères belegen. Weiteren Gruyère mit in die Béchamelsauce geben. Die Oberteile auflegen und mit der Sauce bestreichen. Mit dem übrigen Gruyère bestreuen. Den Croque nun für etwa 15 Minuten bei 200 Grad Celsius goldbraun backen.

In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Hierzu den Endiviensalat waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Für das Dressing die Zwiebeln in Ringe hobeln oder schneiden und in Öl schmoren, bis sie weich sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den grob zerkleinerten Knoblauch und etwas Zucker hinzugeben, bevor mit Balsamico abgelöscht wird. Den Senf sowie einen Schuss Wasser dazugeben. Diese Masse noch heiß über den Salat geben.

Wer mag kann nun noch Spiegeleier braten und auf dem heißen Croque anrichten. Zusammen mit dem Salat reichen.