



CROQUE MONSIEUR! MINIBURGER MIT SCHINKEN

ADD-ON



Milch



Weizenmehl



Butter



Muskatnusspulver



geraspelter
Bergkäse



Käse-Mix



Kochschinken



Gewürzmischung
„Paprikagewürz“



Schnittlauch



Miniburger

20 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche die **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Schneebesen** und **1 kleinen Topf**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



2 FÜR DIE SOSSE

In einem kleinen Topf **Butter** und 1 EL **Öl*** bei mittlerer Hitze schmelzen, **Mehl** zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren 300 ml **Milch** Schluck für Schluck zugeben und zu einer **Soße** einkochen.



3 SOSSE ABSCHMECKEN

Soße vom Herd nehmen und **geraspelten Bergkäse** unterrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Mit **Salz***, **Pfeffer*** sowie **Muskatnuss** und **Gewürzmischung „Paprikagewürz“** abschmecken. **★TIPP:** Du kannst die **Soße** durch ein Sieb geben, um kleine Klümpchen zu entfernen.



4 BROT AUFBACKEN

Brot waagrecht aufschneiden, wieder zusammenklappen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen für 3 – 5 Min. aufbacken.



5 BROT BELEGEN

Brot aufklappen und beide Seiten mit einigen Esslöffeln **Käsesoße** bestreichen. Dann die Unterseite mit der **Hälfte** des **Kochschinkens** belegen. Restliche **Käsesoße** über den **Kochschinken** geben und mit **Käse-Mix** und **Schnittlauch** toppen. **Käse-Mix** mit dem restlichen **Kochschinken** belegen und **Brotdeckel** aufsetzen.



6 ANRICHTEN

Fertige **Croque-Monsieur-Burger** entlang der Linien portionieren und genießen.

GUTEN APPETIT!

2 PERSONEN ZUTATEN

2P	
Milch 5)	300 ml ☉
Weizenmehl 1)	25 g
Butter 5)	20 g
Muskatnusspulver	1 g
geraspelter Bergkäse 5)	50 g
Käse-Mix 5)	50 g
Kochschinken	80 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	2 g
Schnittlauch	10 g
Miniburger 1) 2) 5) 7) 8)	300 g
Öl* für Schritt 2	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	799 kJ/191 kcal	3.787 kJ/905 kcal
Fett	8,99 g	42,61 g
– davon ges. Fettsäuren	4,27 g	20,24 g
Kohlenhydrate	18,17 g	86,13 g
– davon Zucker	2,78 g	13,19 g
Eiweiß	8,89 g	42,57 g
Salz	0,914 g	4,331 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

- 1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch
- 7) Schalenfrüchte 8) Sesamsamen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at