**Croque Monsieur mit Salat und Dip**
Fabian Timmer macht passend zur WM seine Version des „Croque Monsieur – knusprig überbackenen Toast mit Schinken und geschmolzenem Käse.

**Das Rezept**
von Fabian Timmer für vier Personen

**Zutaten für die Croque Monsieur**
- 8 Scheiben gutes Toastbrot oder Brioche-Toast
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 200 g Gruyère oder Emmentaler, gerieben
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 400 ml Milch
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- etwas Butter zum Bestreichen oder Ausbacken

**Zutaten für den Salat**
- 150-200 g Blattsalat (z.B. Kopfsalat, Frisée, Rucola oder Wildkräuter)
- 1 kleine Gurke
- 8-10 Kirschtomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL heller Balsamico oder Zitronensaft
- 1 TL Honig oder Ahornsirup
- Salz, Pfeffer

**Zutaten für den Dip**
- 150 g Crème fraîche oder griechischer Joghurt
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL Honig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Schnittlauch oder Petersilie, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer

**Zubereitung**
Für die Béchamel-Senf-Creme die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen, ohne dass es Farbe nimmt. Nach und nach die Milch einrühren und unter Rühren cremig einkochen lassen. Mit Dijon-Senf, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
Nun vier Toastscheiben mit etwas Béchamel bestreichen. Jeweils mit Schinken und etwas geriebenem Käse belegen. Die übrigen Toastscheiben auflegen. Oben erneut mit Béchamel bestreichen und großzügig mit Käse bestreuen.
Die Croques auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Für eine besonders schöne Kruste zum Schluss kurz die Grillfunktion einschalten.

Salat waschen und gut trocknen. Gurke und Tomaten schneiden. Aus Olivenöl, Balsamico oder Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.
Für den Dip die Crème fraîche oder den Joghurt mit Senf, Honig, Zitronensaft und Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten**
Die Croque Monsieur halbieren und mit dem frischen Salat sowie einem Klecks Dip servieren. Sehr schön wirkt es, wenn der Dip separat in kleinen Schälchen gereicht wird.

**Tipps für Vorbereitung und Aufbewahrung**

- Die Béchamel-Senf-Creme kann man bereits am Vortag kochen und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor der Verwendung kurz glattrühren.
- Die Croques kann man einige Stunden vorher belegen und abgedeckt kaltstellen. Den Käse oben erst kurz vor dem Backen aufstreuen, damit er frisch gratiniert.
- Salat, Gemüse und Dressing immer separat aufbewahren. So bleibt der Salat knackig und fällt nicht zusammen.
- Übrig gebliebene Croques lassen sich am besten im Ofen bei 160-170 °C für etwa 8-10 Minuten aufbacken. Nicht in der Mikrowelle erwärmen, da sie sonst weich werden.