



Ölz Butter Toast

Croque Monsieur



Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast
8 Basilikumblätter
10 g Estragon
100 g Rotkultur Weichkäse
30 g weiche Butter
80 g Beinschinken

Für die Garnitur:

160 g Blattsalate (geputzt)
1 EL Weinessig
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Senf, Öl zum Backen

Zubereitungszeit

35 min

1. Basilikum und Estragon grob, Käse in dünne Scheiben schneiden. Toasts auf einer Seite mit Butter bestreichen. 2 Toastscheiben mit der Hälfte des Schinkens belegen. Kräuter, Käse und übrigen Schinken darauf verteilen und mit je einer Toastscheibe bedecken.
2. Salat waschen und abtropfen lassen. Essig, 2 EL Wasser, Senf, Salz und Pfeffer vermischen. Olivenöl unterrühren. Salat mit der Marinade vermischen.
3. Ca. 2 Finger hoch Öl erhitzen, Ölz Butter Toasts einlegen, beidseitig goldgelb backen. Herausheben, abtropfen lassen und diagonal durchschneiden. Croque Monsieur mit Salat anrichten.