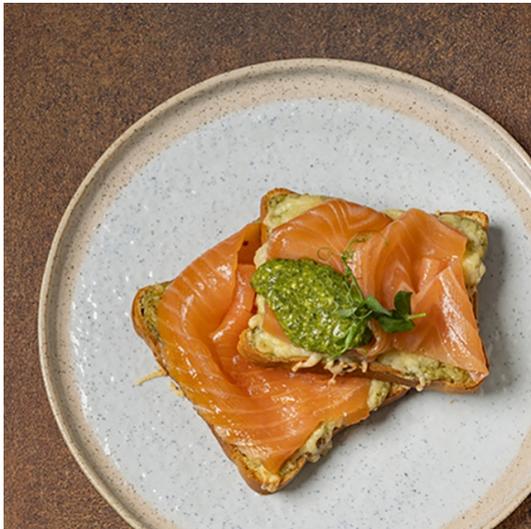


CROQUE MONSIEUR MIT BRESC PESTO ALLA GENOVESE, LACHS UND BEEMSTER-KNOBLAUCH - KNUSPRIG UND VOLLMUNDIG



ZUTATEN

10 

500 g geriebener Gruyère oder Emmentaler
250 g geräucherte Lachsstücke
25 g weiche Butter
20 g Bresc Beemster Knoblauch
20 Scheiben Pain Qnip Brioche
1 Schale Rucola-Kresse

Für die Pesto-Béchamelsauce:

1250 ml Milch
200 g Bresc Pesto alla Genovese
125 g Butter
125 g Mehl
Salz und Pfeffer

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g



Bresc Pesto alla
Genovese 450g

ZUBEREITUNG

Ein klassischer Croque Monsieur, aber mit einer überraschenden Wendung! Dieses französische Sandwich wird mit einer cremigen Pesto-Béchamelsauce aus Bresc Pesto alla Genovese und Beemster-Knoblauch verfeinert. Kombiniert mit geräuchertem Lachs und knusprigem Brioche-Brot ist es das ultimative Luxus-Mittagessen oder ein Getränkesnack.

Pesto-Béchamelsauce zubereiten:

Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen.

Das Mehl und den Bresc Beemster Knoblauch hinzufügen und zu einer Roux verrühren. 1-2 Minuten köcheln lassen, ohne zu bräunen.

Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren einfüllen, bis eine glatte Sauce entsteht.

Eindicken lassen, bis eine leichte Béchamel entsteht.

Das Bresc Pesto alla Genovese einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zusammenstellen des Croque Monsieur:

Die Scheiben Pain Qnip Brioche mit einer dünnen Schicht Pesto-Béchamelsauce bestreichen.

Den geräucherten Lachs gleichmäßig darauf verteilen.

Etwas geriebenen Käse über den Lachs streuen und mit den anderen Brioche-Scheiben abdecken.

Die Oberseite des Croque Monsieur leicht mit Pesto-Béchamel bestreichen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Im Backofen bei 175°C backen, bis beide Seiten goldbraun sind.

Mit Rucola-Kresse und einem Hauch Pesto alla Genovese garnieren.