

# Schinken-Käse-Croques

Sonstige Gerichte » Belegte Brote

## Zutaten (10-12 Stücke)

- » 1 Baguette(s)
- » 100g Kräuterbutter
- » 200g Hartkäse
- » 150g Kochschinken
- » Rosmarin

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Der Länge nach aus dem Brot einen breiten Keil herausschneiden. Brot mit Kräuterbutter ausstreichen und die Hälfte Käsescheiben hineinlegen.

2. Schinken und restlichen Käse locker aufrollen und darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 10min goldbraun überbacken. Mit Rosmarin garnieren.

Tipp: Roggenbrot verwenden. Als Käse Comté verwenden.

Nährwerte: 250kcal/E12g/F11g/KH23g pro Portion

angelegt am: 29.04.2005

Rezept-Nr: 1863

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke