

## NAPOLÉON



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Die Béchamelsauce mit der „Grancrema“ mit Taleggio mischen. Alle Zutaten übereinanderschichten. 2 Minuten im Ofen gratinieren.

#### WIE BEREITET MAN EINE MENÙ-BÉCHAMELSAUCE ZU?

Für 70 g gebrauchsfertige Béchamelsauce (die Menge für 1 Croque Madame/Monsieur) benötigen Sie:

- 55 g Wasser
- 15 g Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) (Art.Nr. P41)

Die Pulverzubereitung in eine Pfanne geben. Gerade so viel Wasser dazugeben, wie zum Vermischen des Pulvers nötig ist. Das restliche Wasser dazugeben, den Topf auf den Herd stellen und unter leichtem Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Kochen erhalten Sie eine ausgezeichnete Béchamelsauce.

### Menù-Zutaten

- 30 g Grancrema di Taleggio DOP (Grancrema mit Taleggio g. U.) - EQ1X
- 70 g Preparato in polvere per besciamella (Pulverzubereitung für Béchamelsauce) - P41

### Zutaten

- 2 Scheiben Vollkorn-Kastenbrot
- 30 g Speck