**Süßkartoffel-Schinken-Croque**

**Zutaten für 4 Personen:**

2 große Süßkartoffeln aus North Carolina (ca. 400 g)

Salz, Pfeffer

1 Ei

2 EL Mehl

ca. 5 EL Semmelbrösel

2-3 EL Öl

100 g Salat-Mayonnaise

1-2 TL Dijon-Senf

50 g Brunnenkresse

1 Baguette (ca. 300 g)

100 g französischer luftgetrockneter Schinken in dünnen Scheiben

**Zubereitung:**

1. Süßkartoffeln schälen und der Länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten vorgaren. Abgießen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Süßkartoffelscheiben zuerst in Mehl, dann im Ei und in den Semmelbröseln wenden. Im heißen Öl rundherum 5-7 Minuten goldbraun braten. Abkühlen lassen.

2. Für die Dijon-Creme Salat-Mayonnaise und Senf verrühren. Brunnenkresse waschen. Baguette in 4 Stücke schneiden, Stücke waagerecht aufschneiden. Dijon-Creme auf die Schnittflächen streichen. Unterseiten mit Süßkartoffeln, Schinken und Brunnenkresse belegen, Deckel daraufsetzen.

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten

**Nährwerte pro Portion:**

Energie: 590 kcal/2470 kJ

Eiweiß: 18 g

Fett: 22 g

Kohlenhydrate: 77 g