

Italienisches Cordon bleu

Das Italienische Cordon bleu ist eine knusprige Variante mit Mozzarella, Schinken und Tomaten Füllung. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 33 min



Zutaten

2 Stk.	Kalbsschnitzel (dünngeklopft)
8 Stk.	Basilikumblätter
50 g	Mozzarella
2 Scheiben	Kochschinken
30 g	getrocknete Tomaten
	Salz und Pfeffer
50 g	Mehl
1 Stk.	Ei
100 g	Paniermehl
	Öl (oder Schweinefett)

Zubereitung

1. Für das **italienische Cordon bleu** die Schnitzel mit Basilikumblätter, Schinken, in Scheiben geschnittenen Mozzarella, gehackte, getrocknete Tomaten belegen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, zuklappen und fixieren.
2. Jetzt in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in Paniermehl wenden.
3. Das Öl oder Schweinefett in einer Bratpfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Die Cordon bleu etwa 4 Minuten pro Seite goldbraun frittieren.
4. Auf Teller anrichten und als Beilage dazu zum Beispiel Reis reichen.

Tipp