

Knuspriges Hühnchen Cordon bleu

Eine tolle Variante des klassischen Cordon Bleus ist dieses Rezept: Ein knuspriges Hühnchen Cordon bleu, gefüllt mit leckerem Käse und Schinken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
4 Scheiben	Schinken
4 Scheiben	Käse
300 g	Semmelbrösel
1 TL	Knoblauchpulver
1 TL	Meersalz
1 Messerspitze	Pfeffer
1 EL	Petersilie (getrocknete)
3 EL	Butter (geschmolzene)
3 Stk.	Eier (leicht geschlagen)
250 g	Mehl
1 EL	Butter
1 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für ein knuspriges Hühnchen Cordon bleu die Hühnerbrüstchen zwischen Frischhaltefolie legen und flach klopfen. Jede Hühnerbrust mit jeweils einer Scheibe Käse und Schinken belegen und zusammenrollen. Falls nötig, mit Zahnstochern fixieren.
2. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter zerlassen und mit Semmelbröseln, Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer und getrockneter Petersilie verrühren. Die Hühnchen-Cordon-Bleus zuerst in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in der

Panade wälzen.

3. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnchen darin (zuerst mit der Nahtseite nach unten) rundherum kräftig anbraten. Mit der Pfanne in den Ofen stellen und dort 25-30 Minuten fertig garen lassen. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Tipp

Als Beilage für knuspriges Hühnchen Cordon bleu ist Spargel oder Brokkoli und Reis zu empfehlen.