Zucchini Cordon bleu aus der Heißluftfritteuse

Die Zucchini Cordon bleu aus der Heißluftfritteuse sind eine Alternative zum klassischen Cordon bleu. Zucchinischeiben werden mit Schinken und Käse gefüllt, paniert und gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zucchini (große)
200 g	Kochschinken
200 g	Käse (Gouda, Emmentaler, etc.)
	Salz und Pfeffer
	Mehl
2 Stk.	Eier
	Semmelbrösel

Zubereitung

1. Für dieses Rezept eignen sich besonders große Zucchini mit einem Durchmesser von mindestens 8-10 cm. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Jeweils zwei Zucchinischeiben als Boden und Deckel verwenden. Zwischen die beiden Scheiben jeweils 1-2 Scheiben Schinken und Käse legen.Die gefüllten Zucchini Cordon bleu müssen nicht mit einem Zahnstocher fixiert werden. Die Scheiben halten auch ohne zusätzliche Befestigung gut zusammen.Die fertigen Cordon bleu mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Panier drei Teller vorbereiten. Auf den ersten Teller etwas Mehl geben, auf dem zweiten die Eier verquirlen und auf dem dritten die Semmelbrösel bereitstellen. Die gefüllten Zucchinischeiben zuerst im Mehl wenden. Anschließend durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt rundum in den Semmelbröseln wenden. Die Panier vorsichtig andrücken, damit sie gut haftet.

3. Die panierten Zucchini Cordon bleu in den Frittierkorb der Heißluftfritteuse legen. Darauf

achten, dass die Stücke möglichst nicht übereinanderliegen. Die **Zucchini Cordon bleu** bei 190 °C etwa 15 Minuten in der Heißluftfritteuse backen. Nach ungefähr der Hälfte der Garzeit die Zucchini Cordon bleu vorsichtig wenden. So wird die Panier von beiden Seiten schön knusprig und goldbraun.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL



Tipp

Zu den knusprigen Zucchini Cordon bleu aus dem Airfryer passen ein frischer grüner Salat, Erdäpfelsalat oder eine leichte Kräuter- und Knoblauchsauce. Auch ein Klecks Sauerrahm mit frischen Kräutern schmeckt hervorragend dazu.