

SCHWEIZ:

Cordon bleu

(4 - 5 Personen)

Zeitbedarf: 90 Min.

4 Schweineschnitzel (ca. 120 g)	waschen und trockentupfen, ggf. zwischen Folie legen und etwas flachklopfen, beide Seiten mit Salz und Pfeffer würzen
2-4 Scheiben gekochten Schinken	auf je eine Schnitzelhälfte legen
4 kleine Scheiben Käse	auf den Schinken legen das Schnitzel zuklappen und mit Holzspießchen verschließen
1 Ei 2 EL Wasser	auf einem Teller verquirlen
etwas Mehl etwas Paniermehl	auf zwei weitere flache Teller geben; die Cordon bleus zuerst in Mehl, dann in Ei, dann in Paniermehl wenden, Panade gut andrücken
3 EL Butterschmalz	in einer großen Pfanne erhitzen; die Cordon bleus darin bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Min. von jeder Seite braten, warm stellen
ca. 800 g TK-Gemüse (z.B. Erbsen) altern.: frisches Gemüse / Konserve	kochen / erhitzen, abgießen und mit Butterflöckchen belegen
ca. 800 g Herzoginkartoffeln oder Pommes frites altern.: Nudeln	im Backofen nach Vorschrift zubereiten altern.: nach Vorschrift kochen, abgießen
	auf Tellern anrichten und mit einer Garnitur (Salatblatt, Tomatenspalte) versehen

Kalkulation:

4 Schnitzel	2,50 €
gekochter Schinken	1,00 €
Käse	0,35 €
800 g TK-Gemüse	1,00 €
800 g Herzoginkartoffeln / Pommes frites	0,60 €
Umlage für sonst. Zutaten	1,00 €
Summe:	6,45 €
pro Person:	1,60 €