



## *Tilsiter-Cordon-bleu*

**Zutaten** 4 Schweins- oder Kalbsplätzli, wenig Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Paprika, 2 Scheiben Schinken, 4 Scheiben Tilsiter, 2 EL Mehl, 1 Ei, 4 EL Paniermehl, Bratbutter oder Öl.

**Zubereitung** Plätzli vom Metzger aufschneiden lassen, mit Zitronensaft beträufeln und würzen. Schinkenranchen halbieren, Tilsiterscheibe auf den Schinken legen und zuklappen. Schinken-Käsescheibe auf Plätzli legen, sodass die geschlossene Seite des Schinkens auf die offene Seite der Plätzli zu liegen kommt, damit der Käse nicht ausläuft. Plätzli mit 1 bis 2 Zahnstochern verschliessen, mit dem Mehl, Ei und Paniermehl panieren und anschliessend sorgfältig anbraten.

**Weintipp:** «Sunnehalder Blauburgunder» vom Rebgut Sunnehalde, Weinfeldern.

**Thurgau**  
BBZ Arenenberg

[www.schlaraffiatg.ch](http://www.schlaraffiatg.ch)  
[www.tafelfreuden-bodensee.ch](http://www.tafelfreuden-bodensee.ch)  
[www.thurgauweine.ch](http://www.thurgauweine.ch)