

Tilsiter-Cordon-bleu

Zutaten

- 4 Schweinsplätzli vom Stotzen oder Eckstück (je ca. 150g), vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten und flachgeklopft
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 TL milder Senf
- 4 Tranchen Bauernschinken
- 180g TILSITER SCHWARZ oder ROT, in Stängeli
- 2 EL Weissmehl
- 6 EL Paniermehl
- 1 Ei
- Bratbutter zum Braten
- 1 Bio-Zitrone, in Schnitzen

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Schwierigkeit: mittel

Zahnstocher

1. Plätzli beidseitig würzen. Innenseite mit Senf bestreichen. Schinken und TILSITER auf die Plätzli legen, Fleisch falten, gut andrücken, mit Zahnstochern fixieren.
2. Mehl und Paniermehl je auf einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Cordon bleus im Mehl wenden. Fleisch im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.
3. Bratbutter heiss werden lassen. Cordon bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 10 Min. braten. Mit Zitronenschnitzen servieren.

Tipp: TILSITER 30 Min. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. So vermag er ideal zu schmelzen.

Nährwerte pro Portion

683

kcal

35g

Fett

15g

Kohlenhydrate

77g

Eiweiss

