



Cordon bleu

Zutaten

- 600 g Kalbsschnitzel
- 4 Slightly leveled tablespoons Gouda, 45% Fett i.Tr.
- 4 Slightly leveled tablespoons Schinken, gekocht
- 2 Ei(er)
- 60 g Paniermehl
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 4 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. In die Kalbsschnitzel vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen, waschen, trocken tupfen und mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
2. Gouda und Schinken in die Taschen verteilen und mit Holzspießchen feststecken.
3. Eier verquirlen, die Schnitzel durch die Eimasse ziehen und mit Paniermehl panieren.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Cordon bleu bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 6 Min. von jeder Seite braten und auf einer Platte anrichten. Dazu Pommes frites und Salat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	500 kcal
Fett	27 g
Protein	52 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen