

Cordon Bleu Ökovita

Rezept für 4 Personen:

Zutaten:

400	g	Kalbsschnitzel
4	St	Garnelen 6/8
200	g	Mimolette
2	St	Eier
50	g	Mehl
100	g	Kroeck roh
		Salz, Zucker, Pfeffer, Sonnenblumenöl, Butter

Zubereitung:

- Das Kroeck in einem Mixer klein schraddern
- Die Garnelen würfeln, würzen und in einer Pfanne scharf anbraten
- Den Mimolette fein reiben
- Die Schnitzel in 4 gleichgroße Stücke schneiden und plattieren und würzen
- Die geklopften Schnitzel mit den gebratenen Garnelen und dem Käse füllen und einklappen
- Die Cordon Bleu panieren
 - o Mehl, Ei, Kroeck
- Die panierten Cordon Bleu in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter herausbacken
- Die Cordon Bleu sind fertig, wenn die Panade richtig aufgepufft ist. Die Cordon Bleu haben dann das doppelte Volumen