



Italienisches Cordon Bleu

Zutaten:

160g p.P. Schweinelende
1-2 Eier
Paniermehl und Mehl
1-2 Scheiben Parmaschinken
Parmesan
2-3 Kartoffeln
1-2 TL Tomatenmark und Sauerrahm
1-2 Tomaten
getr. Tomaten
Butter, Öl
Salz, Pfeffer
Zwiebel, Knoblauch
Salbei



Zubereitung:

Schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne und braten Sie die Kartoffeln darin an. Nicht zu oft wenden, dann werden die Kartoffeln schön goldbraun. Schneiden Sie mit einem Schmetterlingschnitt zwei Scheiben von der Schweinelende ab. Nehmen Sie Frischhaltefolie, bedecken Sie damit jeweils die Scheiben und klopfen Sie sie schön dünn. Durch die Frischhaltefolie vermeiden Sie Risse im Fleisch und der Fleischsaft spritzt nicht so stark durch Ihre Küche. Salzen und pfeffern Sie die geklopfen Lendenstücke. Streichen Sie etwas Sauerrahm darauf, legen Sie jeweils eine Scheibe Parmaschinken darauf und bedecken Sie die Scheiben danach mit Parmesan. Klappen Sie die Cordon Bleues zusammen. Erhitzen Sie Öl und etwas Butter in einer Pfanne. Bereiten Sie eine Panierstraße vor (Mehl, Ei, Paniermehl) und panieren Sie die Cordon Bleues ordentlich. Braten Sie die Cordon Bleues in der Pfanne etwa 7-8 Minuten von beiden Seiten goldbraun an.

Schneiden Sie Tomaten, Zwiebel und Knoblauch klein. Nehmen Sie die durchgebratenen Cordon Bleues aus der Pfanne und braten Sie darin das Gemüse an. Geben Sie etwas Tomatenmark und Kräuter dazu. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Wenn das Gemüse durch ist können Sie servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.