



Kloß Cordon-Bleu

Zutaten:

- 1/2 Pckg Kloßteig
- 1 Avocado
- 2 Eier
- 2 Tomaten
- 4 Scheiben Schinken
- 4 Scheiben Käse
- Butter
- Zwiebel, Knoblauch
- Zitrone
- Kräuter
- Öl
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Geben Sie den Kloßteig in eine Schüssel. Trennen Sie die Eier und geben Sie das Eigelb in den Teig. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer. Kneten Sie alles gut durch.

Nehmen Sie ein Stück Frischhaltefolie. Erhitzen Sie Öl in einer Pfanne.

Geben Sie etwa die Hälfte vom Kloßteig auf die Frischhaltefolie. Belegen Sie den Teig mit Schinken und Käse. Lassen Sie einen Rand frei. Klappen Sie den Teig auf der Folie um. Befeuchten Sie ihre Finger und kleben Sie die Ränder zusammen. Ölen Sie Ihre Handfläche ein und stürzen Sie das Kloß Cordon-Bleu auf Ihre Handfläche und legen Sie es in die heiße Pfanne. Machen Sie das Gleiche mit der anderen Hälfte vom Kloßteig. Braten Sie die Kloß Cordon-Bleu von beiden Seiten goldbraun an.

Schneiden Sie die Avocado in grobe Würfel und geben Sie sie in eine Schüssel. Wenn Sie mögen, entfernen Sie das Kernhaus aus den Tomaten. Schneiden Sie die Tomate in kleine Würfel. Hacken Sie den Knoblauch und die Zwiebel durch und geben Sie sie ebenfalls in die Schüssel. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken. Wenn Sie mögen, hacken Sie noch Koriander durch und geben Sie ihn dazu. Ansonsten geben Sie Kräuter Ihrer Wahl hinzu. Pressen Sie den Saft einer Zitrone darüber und rühren Sie die Salsa kurz durch.

Wenn die Kloß Cordon-Bleu durch sind, können Sie anrichten.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.