



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Cordonbleu mit Gorgonzola

Rezept und Foto Miriam

Zutaten

2 Kalbssteak
2 Scheiben Schinken
150 g Gorgonzola,
1 EL Mehl
Paniermehl und Panko mischen
1 Ei aufgeschlagen
Salz, Pfeffer
Bratbutter



Zubereitung

Kalbschnitzel mit einem Stück Klarsichtfolie bedecken und dünn klopfen.

Fleisch auf einer Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Die andere Seite mit dem Schinken belegen. Je ein Stück Gorgonzola darauflegen und einklappen

Mit einem Zahnstocher zusammenstecken.

Mehl und Paniermehl je auf einen flachen Teller geben. Eier mit Salz und Pfeffer würzen, in einen tiefen Teller geben. Cordon bleu erst im Mehl, dann im Ei und abschliessend im Paniermehl mit Panko gemischt wenden, Panade gut andrücken.

Genügend Bratbutter in die Bratpfanne und bei mittlerer Hitze ca. 6 Minuten rundherum anbraten.

Nach dem Braten noch kurz stehen lassen. Den Zahnstocher herausziehen.