



Sommer-Cordon-bleu mit Mozzarella (Schwein)

Hauptspeisen, KSW 26.06.2015

vorbereitung 30 · **portionen** 4 · **schwierigkeitsgrad** Leicht · **quelle** Saisonküche

ZUTATEN

150 g Mozzarella

150 g gemischtes Gemüse, z.B.
Karotten und Fenchel

Paprika, Salz, Pfeffer aus der
Mühle

1/2 TL getrockneter Oregano

4 Schweinsschnitzel, ca. 100 g,
vom Metzger dünn geschnitten

1 Ei

1 EL Mehl

100 g Paniermehl

Bratbutter

ZUBEREITUNG

1. Mozzarella und Gemüse an der Röstiraffel reiben. Alles mischen. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

2. Schnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen. Käsemasse darauf verteilen und ausstreichen. Schnitzel einrollen.

Mit einem Zahnstocher fixieren. Ei verquirlen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischrollen mit Mehl bestäuben. Erst im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

Cordons bleus im Öl bei mittlerer Hitze rundum 5-7 Minuten braten.

Dazu Salat servieren.