




Cordon Bleu im Backofen.

 **25 Min.**  **40 Min.**  **einfach**

Vorbereitung

Gesamtzeit

Aufwand

Zutaten für:

**Schweineschnitzel (à 150 g,
z.B. Mühlenhof)**

Salz und Pfeffer

**Scheibe(n) Kochschinken
(z.B. Mühlenhof)**

Scheibe(n) Gouda

EL Butterschmalz

Bund frische Petersilie

g Butter

g Paniermehl

TL Bio-Zitronenabrieb

Zubereitung:

- 1** Die Schnitzel trocken tupfen, in einen Frischhaltebeutel legen und platt klopfen, sie sollten ca. 5 mm dick sein. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 2** Jeweils mit einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse belegen. Zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren.
- 3** Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gefüllten Schweineschnitzel ca. 5 Min. von beiden Seiten goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine passende Backform legen. Pfanne nicht reinigen, sie wird noch gebraucht.
- 4** Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 5** Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
- 6** Butter in der Schnitzel-Pfanne schmelzen lassen, Paniermehl hinzufügen und leicht rösten, bis es gut duftet.
- 7** Die Hälfte der gehackten Petersilie und den Zitronenabrieb hinzufügen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Panierung gleichmäßig auf den Schnitzeln verteilen und im Ofen ca. 15 Min. goldbraun überbacken.
- 8** Ofen-Cordon Bleus mit der restlichen Petersilie bestreuen. Serviervorschlag: Cordon Bleus auf Tellern verteilen und daneben krosse Kartoffelspalten aus dem Ofen sowie Erbsen und Möhrchen anrichten.