



#### Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

#### Schwierigkeit:

einfach

#### Zutaten für 4 Portionen:

|            |                   |
|------------|-------------------|
| 4 Stk.     | Schweinsschnitzel |
| 4 Scheiben | Kochschinken      |
| 4 Scheiben | Gouda             |
| 1 TL       | Salz              |
| 1 Msp.     | Pfeffer, gemahlen |
| 0,5 TL     | Paprikapulver     |
| 50 g       | Weizenmehl        |
| 2 Stk.     | Eier              |
| 80 g       | Semmelbrösel      |
| 500 ml     | Öl                |

#### Mein persönlicher Tipp

Als Füllung ein sehr gutes Selchfleisch verwenden oder auch mit Gemüse Variationen spielen.:

#### Michaela Mauerhofer

Seminarbäuerin aus Greinbach

#### Quellen:

- Eva Maria Lipp: *Seminarrezept*

## Cordon Bleu

#### Zubereitung

- Die Schweinsschnitzel von beiden Seiten mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen.
- Auf jede Fleischscheibe zwei Scheiben Gouda legen und darauf die Schinkenscheibe, zusammenklappen und mit je drei Zahnstochern schließen.
- Nacheinander mit Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln sorgfältig panieren und in einer beschichteten Pfanne in heißem Fett goldgelb ausbacken.