

# Kiwi-Cordon Bleu von Hühner-Brust mit Kiwi-Bratkartoffeln

## Für 4 Personen

4 Hühnerbrüste	4 Scheiben Schinken	4 Scheiben würzigen Käse
4 Kiwis	800 g junge kleine Kartoffeln	1 rote Zwiebel
50 g Bacon	1 Tüte Chips	50 g Paniermehl
2 Eier	Mehl, Pflanzenöl, Salz	

Das Paniermehl mit den zerkleinerten Chips mischen.

Das Fleisch aufschneiden und flach klopfen. Eine Scheibe Schinken, eine Scheibe Käse und 3 Scheiben der geschälten Kiwi auf eine Hälfte legen; alles zusammenklappen, panieren und ca. 10 min. braten. Die kleinen Kartoffeln nicht schälen, sondern mit der Brotmaschine in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden; die Scheiben unter fließendem Wasser abbrausen; auf Küchenpapier legen und trocknen. Die Zwiebel schälen und klein schneiden, den Speck würfeln; beides mit wenig Butterschmalz gut braten. Die Kartoffeln in eine große Pfanne geben und mit wenig Butterschmalz ca. 12 min. braten. Kurz vor dem Ende den gebratenen Speck mit den Zwiebeln untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen; die gewürfelten Kiwis über die Bratkartoffeln streuen und kurz anschwitzen. Beim Anrichten frische Kiwi-Würfel über die Kartoffeln streuen.

NN am 13. November 2013