

# Gefülltes Cordon bleu mit Ofengemüse und Walnuss-Dip

**Für zwei Personen**

**Für das Cordon Bleu:**

2 Schweineschnitzel à 180 g	4 Scheiben Parmaschinken	100 g getr. Tomaten in Öl
125 g Büffelmozzarella	3 EL Schlagsahne	1 Ei
2 Stiele Salbei	150 g Mehl	150 g Paniermehl
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für das Ofengemüse:**

300 g Drillinge	200 g Karotten	1 Zucchini
1 Schalotte	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

**Für den Dip:**

30 g ganze Walnusskerne	150 g Doppelrahm-Frischkäse	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

**Für das Cordon Bleu:**

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten ebenso abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Schnitzel mit je 2 Scheiben Parmaschinken, Mozzarellascheiben und getrockneten Tomaten belegen, Schnitzel umklappen und mit Holzspießchen verschließen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Ei und Sahne verrühren, mit Salz würzen. Die Schnitzeltaschen zuerst im Mehl, dann im Ei-Sahne-Mix und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Salbei während dem Ausbacken zugeben, sodass das Schmalz leicht aromatisiert wird. Cordon Bleu aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Ofengemüse:**

Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln waschen und je nach Größe vierteln. Schalotte abziehen und ebenso in Viertel schneiden. Zucchini waschen, Enden entfernen, der Länge nach halbieren und die Kerne herausschneiden. Dann in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Gemüse und Schalottenviertel in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

**Für den Dip:**

Walnüsse grob hacken, mit dem Frischkäse und dem Honig in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Mozzarella und Prosciutto gefülltes Cordon bleu mit Ofengemüse und Walnuss-Dip auf Tellern anrichten und servieren

Karin Käbisch am 05. Juli 2017