

## Cordon bleu italienisch

### Für 2 Portionen

2 Kalbsschnitzel (dünngeklopft)	8 Basilikumblätter	50 g Mozzarella
2 Sch. Kochschinken	30 g getrock. Tomaten	Salz, Pfeffer
50 g Mehl	1 Stk. Ei	100 g Paniermehl
Öl		

Die Schnitzel mit Basilikumblätter, Schinken, in Scheiben geschnittenen Mozzarella, gehackte, getrocknete Tomaten belegen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, zuklappen und fixieren.

Jetzt in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in Paniermehl wenden.

Das Öl in einer Bratpfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Die Cordon bleu etwa 4 Minuten pro Seite goldbraun frittieren.

Auf Teller anrichten und als Beilage dazu zum Beispiel Reis reichen.

NN am 12. August 2024