

Cordon-bleu-Rolle, Kartoffelspalte, Paprika-Auberginen

Für 4 Portionen

Für die Kartoffeln:

800 g Kartoffeln, vorw. festk. Salz 4 EL Rapsöl

Für das Gemüse:

500 g Paprikaschoten	1 Aubergine, 200 g	2 Zucchini, 200 g
2 Zwiebeln, 100 g	3 Knoblauchzehen	3 EL Rapsöl
70 g Tomatenmark	Salz, Pfeffer	Zucker
Paprikapulver, edelsüß	1 TL ital. Kräutermischung	100 ml Gemüsebrühe
400 g Tomaten, passiert	50 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt

Für die Schnitzel:

4 Schnitzel, à 150 g	Salz, Pfeffer	4 TL Preiselbeeren
4 Sch. Emmentaler	4 Sch. Schinken, Streifen	100 g Mehl
100 g Semmelbrösel	2 Eier M	100 g Butterschmalz

Außerdem:

1 Zitrone, Spalten	4 TL Preiselbeeren	2 Stiele Petersilie
--------------------	--------------------	---------------------

Die Kartoffeln gründlich abbrausen, trocknen und mit der Schale in etwa gleich große Spalten schneiden.

Kartoffelspalten in eine Schüssel geben. Mit Öl und Salz gut mischen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Im Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, 25-40 Minuten backen.

Zwischendurch die Backofentür öffnen, damit entstehender Dampf entweicht und die Kartoffeln gewendet werden können.

In der Zwischenzeit für das Gemüse Paprika putzen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Aubergine und Zucchini putzen, abbrausen und kleinschneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl in einem flachen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten.

Tomatenmark untermischen und ebenfalls anrösten.

Paprika, Zucchini und Auberginen zugeben und etwa 1-2 Minuten dünsten.

Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Paprikapulver und der Kräutermischung würzen.

Gemüsebrühe, passierte Tomaten, Apfelessig und Lorbeerblatt ebenfalls zugeben.

Abdecken und bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.

Die Schnitzel bereitlegen und dünn ausklopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils mit etwas Preiselbeeren bestreichen. Danach mit je einer Scheibe Käse und Schinkenstreifen belegen.

Schnitzel rechts und links leicht einschlagen und wie eine Roulade aufrollen.

Mehl und Semmelbrösel auf Tellern verteilen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen.

Cordon-bleu-Rollen, in Mehl, danach im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz oder Öl in ein oder zwei ofenfesten Pfannen erhitzen. Cordon bleu darin von allen Seiten goldbraun braten.

Anschließend in den Backofen, zu den Kartoffeln geben und 6-10 Minuten fertig garen.

Wer mag, die Cordon-bleu-Rollen direkt zu den Kartoffeln auf das Blech legen.

Kartoffeln aus dem Ofen holen und evtl. nachwürzen. Kartoffelspalten, Cordon bleu,

Paprika-Auberginen-Gemüse anrichten und servieren. Nach Belieben noch mit einem Klecks Preiselbeeren und Zitronenspalten garnieren.

Eberhard Braun am 13. August 2026