

## Vegetarisches Kartoffel- « Cordon Bleu »



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Pckg. = 750g	Frischkloßteig (Kühltheke)	Kloßteig in 8 Portionen teilen. Käse quer halbieren und vierteln, Ecken etwas zuschneiden. Teig zu einem Knödel formen, plattdrücken und Käse darin einschlagen. Rand gut kontrollieren, damit kein Käse herausschaut! Rundherum in den Semmelbröseln wälzen, gut festdrücken. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Laibchen einlegen und etwa 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken, mehrfach wenden. Die Kartoffel- Cordon Bleu sind fertig, wenn der Käse beginnt herauszufließen! Sofort servieren!
1	Ofenkäse würzig	
100 g	Semmelbrösel	
2 EL	Öl	
30 g	Butter	

Dazu passt sehr gut: grüner Salat, ein Kräuterdip oder Preiselbeeren.