

## Cordon bleu



Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Scheiben	Putenschnitzel (auch Kalb, Schwein oder Fischfilets) groß und dünn geschnitten	Fleisch waschen , trocken tupfen, Fleisch mit Zitronensaft säuern.
4 Scheiben	Emmentaler	Fleisch mit Schinken und Käse belegen, zusammenklappen und mit Holzstäbchen gut zusammenstecken.
4 Scheiben	Putenschinken/ Schinken	Mit Salz und Pfeffer würzen.
	Salz, Pfeffer	Panieren: In 3 tiefe Teller Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel geben.
ca. 4 EL	Mehl	Gefülltes Fleisch einzeln der Reihe nach in die Teller legen, wenden, die Semmelbrösel gut festdrücken. In Butterschmalz bei <b>mittlerer Hitze</b> in der Pfanne ausbacken. Mehrmals wenden!
1-2	Eier	
100 g	Semmelbrösel	
	Butterschmalz	
1	Zitrone	

**Garnierung: Zitronenschleifen und Petersilie**

**Als Beilagen eignen sich gut Kartoffel- und Kürbisspalten aus dem Backrohr mit einem Sauerrahm Dip!**