



Fleischkäse Cordon bleu

Kinder werden diese panierten und mit Käse gefüllten Päckchen aus Fleischkäse bestimmt lieben - und ich auch. Es ist ein schnelles ad-hoc-Rezept von einfacher Machart und manchmal genau das Richtige um einen kleinen Hunger zu stillen.

Zutaten (pro Portion)

4 Scheiben Fleischkäse (ca. 2mm dick)
50g Halbhartkäse (Tilister, Sternenberger)
1 Ei
1/2El Mehl
Paniermehl
Bratbutter

Zubereitung

Käse in 3-4mm Dicke Scheiben schneiden. Sie sollten etwa ein Viertel so gross wie die Fleischkäsescheiben sein.

Käse in die Fleischkäsescheiben einpacken. Ei mit einer Gabel verquirlen.

Die Fleischkäsepäckli leicht bemehlen, dann zuerst im Ei und dann im Paniermehl wenden.

Zuerst mit der gefalteten Seite nach unten in Bratbutter beim mässiger Temperatur braten bis die Panade schön braun ist. Wenden und weiterbraten bis der Käse durch die Panade zu fliessen beginnt.



