

Zucchini Cordon bleu



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Vollmilch	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Käse	150 g
Toastschinken	150 g
Zucchini	4 Stk.
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Den Zucchini der Länge mit dem Sparschäler schälen und in zwei Spalten teilen. Diese in ca. 4 mm Scheiben schneiden. (Funktioniert am besten mit der Brotschneidemaschine)

Die Scheiben nebeneinander auflegen in der Hälfte der Länge nach durchschneiden, mit Salz und weißen Pfeffer würzen.

Schinkenblätter auf die Länge der Zucchini-scheiben zuschneiden, den Käse einrollen auf eine Zucchini-scheibe legen und die zweite darauf setzen.

Eier mit etwas Milch verquirlen.

In Mehl, den verquirlten Eiern und Bröseln panieren.

In der Pfanne das Ceres erhitzen Zucchini Cordon-Bleu darin beidseitig goldgelb anbraten.

Mit grünen oder Gurkensalat servieren.

Als Beilage kann man Petersielkartoffeln reichen.

Gutes Gelingen wünscht

