

Rosa Cordon bleu mit Pink Queen Cheese



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 45 min.
Backzeit : 10 min.

Zutaten

- 150 g Pink Queen Cheese
- 4 Hähnchenschnitzel
- 4 Scheiben roher Schinken
- 2 Eier
- Paniermehl
- Mehl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Sonnenblumenöl

Zubereitungsschritte

1. Schnitzel zubereiten. Dazu das Fleisch leicht flach klopfen. So wird es dünner und lässt sich besser zusammenklappen.
2. Die Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Auf jede Schnitzelhälfte eine Scheibe Schinken und eine schöne Scheibe Pink Queen Cheese legen.
4. 50 g des Käses zum späteren Reiben beiseitelegen.
5. Die Schnitzel in der Mitte zusammenklappen, sodass Schinken und Käse gut umschlossen sind.
6. Die Panierstraße vorbereiten. Dafür drei Schüsseln bereitstellen: In die erste Schüssel das Mehl, in die zweite die verquirlten Eier und in die dritte das Paniermehl geben.
7. Die rosa Cordons bleus zuerst einzeln im Mehl wenden. Dann durch die verquirlten Eier ziehen, sodass es gut bedeckt ist. Zum Schluss im Paniermehl wälzen und dabei leicht andrücken, damit die Panade gut haftet.
8. Die rosa Cordons bleus auf einen Teller geben und **ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. So kann die Panade vor dem Backen fest werden.**
9. In eine Bratpfanne ausreichend Pflanzenöl geben.
10. Sobald das Öl heiß ist, das Fleisch darin von beiden Seiten goldbraun braten. In der Regel reichen 4-5 Minuten pro Seite.
11. Den Backofen auf Grillposition stellen und vorheizen.
12. Den restlichen geriebenen Pink Queen Cheese über die Schnitzel streuen und den Käse im Ofen leicht bräunen lassen, bevor die rosa Cordons bleus heiß serviert werden.

? **Tipps und Tricks:** Die rosa Cordons bleus mit Salat oder selbst gemachten Pommes frites servieren.