



# Zucchini Cordon bleu

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

## Zutaten:

- 1 dicke Zucchini (ca. 1,2 kg)
- ca. 150g Gouda in Scheiben
- ca. 120 g Kochschinken
- 2 Eier
- Weizenmehl Type 405
- Paniermehl
- Salz & Pfeffer



## Sonstiges:

- Öl zum Braten
- Kreisausstecher (in Größe des Zucchiniumfangs)

## Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in ca. 5-6 mm dicke Scheiben schneiden
2. Kreise in Größe der Zucchini-Scheiben aus Käse und Schinken ausstechen
3. Schinken kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
4. Käse und Schinken zwischen zwei Zuchinischeiben legen
5. Eier verquirlen und kräftig würzen
6. Mehl und Paniermehl in zwei Tellern verteilen
7. Cordon bleus zuerst im Mehl, dann im Ei und abschließend im Paniermehl wälzen
8. Öl in einer Pfanne erhitzen und Cordon bleus darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken

Dazu passt prima ein bunter Blattsalat.