

POULET Cordon bleu MIT CORNFLAKES

Zutaten

- Schweizer Pouletbrust à 140 -150 g
- Ananas, in Scheiben
- Trutenschinken
- Greyerzer Käse
- Salz, Pfeffer
- Maizena
- Eier, verquirlt
- Cornflakes, glutenfrei, leicht zerdrückt
- HOLL-Rapsöl

Zubereitung

Pouletbrust auf der Seite einschneiden. Mit Ananas, Trutenschinken und Greyerzer Käse füllen. Cordon bleus würzen, im Maizena wenden und durchs Ei ziehen. Anschliessend in den Cornflakes wenden und leicht andrücken. Im Rapsöl goldbraun sautieren. Anschliessend auf ein Blech legen und im Umluftofen bei 170 °C fertig garen.

Tipp von Reto Spillmann:

«Die Pouletbrüstli können auch gut durch Kalbsschnitzel ersetzt werden. Pro Cordon bleu nehme ich zwei Stück à je 70 g.»



Der feine Unterschied.