

Chicken Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat

Zutaten

(für 4 Personen):

4 Hähnchenfilets
4 Scheiben Gouda
4 Scheiben gekochter Schinken
150 g Mehl
2 Eier
150 g Semmelbrösel
5 EL Butterschmalz
600 g Kartoffeln
Salz & Pfeffer
1 Kopfsalat
100 ml Salatdressing
150 g Kräuterquark
Kresse



Nährwerte:

Pro Portion ca. 949 kcal, 52 g Fett, 62 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Chicken Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat

Zubereitung:

1. Zuerst die Hähnchenfilets seitlich einschneiden, aufklappen, mit je einer Scheibe Gouda und Schinken belegen und zusammenklappen.



2. Dann die Hähnchenfilets in Mehl, in verquirltem Ei und schließlich in den Semmelbröseln wenden.



3. Als nächstes die Chicken Cordon Bleu in 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten 5 bis 7 Minuten anbraten.



Chicken Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat

4. Jetzt die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in 3 EL Butterschmalz von allen Seiten circa 20 bis 25 Minuten goldbraun anbraten. Dabei nicht zu oft wenden. Zum Schluss mit Salz (und Pfeffer optional) abschmecken. In der Zwischenzeit den Salat waschen, zupfen, mit dem Dressing mischen und mit Kresse toppen.



5. Chicken Cordon Bleu mit Bratkartoffeln, Salat und Kräuterquark anrichten und genießen.



Chicken Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Salat



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de