

Cordon-bleu mit Gemüse

Zutaten:

Grüne Bohnen

Zwiebeln

Knoblauch

Peterli

Kartoffeln

Schweinsplätzli aufgeschnitten

Käse

Schinken

Paniermehl

Bratöl

Gemüsebouillon



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Braten.

Die Bohnen putzen und in Bouillon kochen.

Das Fleisch mit dem Käse und dem Schinken belegen, zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren. Im Paniermehl wenden und in der Bratpfanne goldbraun braten.