

Cordon Bleu mit Gemüse/Kartoffeln zubereitet auf der White Lady großer runder Stein



Cordon Bleu mit Gemüse/Kartoffel von der White Lady

Zutaten:

4 gefüllte Cordon Bleu (beim Metzger deines Vertrauens kaufen)

Etwas Rosmarin und Majoran, wenn möglich dann frisches oder Rosmarin-Salz

2 Möhren (ich hatte 1 gelbe und 1 orangefarbene)

2 Knoblauchzehen

Butter in Flöckchen damit die Panade knusprig wird

Etwas Rapsöl um das Gemüse drin zu schwenken

1 Kohlrabi und Kartoffeln nach Bedarf soviel du benötigst – wichtig ist nur, dass nichts übereinander liegt.

Zubereitung:

Schneide das Gemüse und die Kartoffeln in kleine Würfel und gebt alles in eine große Schüssel.

Nun über das Gemüse und die Kartoffeln einen Schuss Rapsöl gießen und würzen mit Kräutersalz oder Rosmarin-Salz. Kräftig durchmengen und auf die White Lady (großer runder Stein) legen.

Nun ein Butterflöckchen unter jedes Cordon Bleu Schnitzel legen und obenauf auch etwas Butter geben. Auf das Gemüse und die Cordon Bleu gibst du noch die frischen Kräuter.

Den Backofen auf 230°/Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 40 Minuten backen bis alles schön Goldgelb ist. Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Viel Spaß und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere Rezepte unter: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de