

Zucchini-Cordon bleu



Zutaten

Für 4 Personen

2 Zucchini dick, ca. 600 g
100 g Rohschinken in Tranchen
100 g Tilsiter oder Apenzeller
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
60 g Mehl
2 Eier gross
125 g Paniermehl
60 g Bratbutter
Zitronenschnitze zum Servieren

Zubereitung

Die Zucchini rüsten und ungeschält der Länge nach in knapp 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf der Längsseite quer einschneiden, so dass sie aber an den Enden noch zusammenhalten.

Den Schinken in so viele Portionen teilen, wie Zucchettischeiben vorhanden sind. Den Käse in die gleiche Anzahl Scheiben schneiden.

Jeweils 1 Käsescheibe mit einem Stück Rohschinken umwickeln und so in die Taschen der Zucchini schieben. Die Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl auf einen Teller geben. In einem zweiten Teller die Eier verquirlen. Das Paniermehl in einen dritten Teller geben.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine feuerfeste Platte mitwärmen.

Die Zucchettischeiben zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann durch die Eier ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden.

In einer tiefen Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Zucchettischeiben in 2 Portionen der Bratbutter bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 5 Minuten braten. Die Zucchini-Cordon bleu aus der Pfanne nehmen und auf der Platte im 80 Grad heissen Backofen warm halten.

Wenn alle Zucchettischeiben gebraten sind, diese mit den Zitronenschnitzen garniert auf vorgewärmten Tellern servieren.