

# Zucchini-Cordon-Bleu



leckerhappen



FÜR 2 PORTION BENÖTIGT IHR:

- 2 mittelgroße Zucchini
- 2 Scheiben Gouda
- 2 Scheiben Kochschinken
- 2 Eier
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Goldleinmehl
- 50 g Parmesan
- Salz & Pfeffer zum würzen
- 2 EL Kokosöl zum braten

## REZEPT:

Die Zucchini waschen, mittig halbieren und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Den Käse und den Kochschinken in die Größe der Zucchini-Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe Käse und eine Scheibe Schinken zwischen zwei Zucchini-Scheiben legen. Mit einem halben Zahnstocher fixieren, sodass die Scheiben nicht auseinanderfallen.

Die Zahnstocher dürfen aber nicht zu weit hervorstehen, da ihr es ansonsten schwer habt, das Cordon Bleu gleichmäßig zu braten. Nun 3 tiefe Teller für die Panade vorbereiten. Auf dem ersten Teller die zwei Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem zweiten Teller die gemahlenden Mandeln mit dem Parmesan vermengen und auf dem dritten Teller das Goldleinmehl bereitstellen.

Das Zucchini-Cordon-Bleu nun zuerst in die Eimischung tauchen, anschließend in den Teller mit den Mandeln und Parmesan und zum Schluss kurz im Goldleinmehl wälzen. Das Cordon-Bleu sollte möglichst vollständig bedeckt sein.

In einer Pfanne das Kokosöl erhitzen und das Cordon-Bleu von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten, bis die Kruste schön goldbraun und knusprig ist.

Guten Appetit.