

Kürbis Cordon bleu

Zutaten für 4 Personen

ca. 800 g Kürbis „Langer von Neapel“

300 g Toastschinken oder Schinkenwurst oder Geselchtes in feine Scheiben

200 g Käse in feine Scheiben

Salz

Zum Panieren

Mehl, Eier (je nach Größe 2-3 Stk.), Salz, Brösel

Fett zum Herausbacken

Erdapfelspalten

400 g Erdäpfel gewaschen

kaltgepresstes Rapsöl, Salz

Zubereitung

Kürbis Cordon bleu

- Kürbis waschen.
- In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden - am leichtesten gelingt dies mit einer Brotschneidemaschine - und salzen.
- Auf eine Scheibe Kürbis Schinken und Käse geben und eine weitere Scheibe Kürbis als Deckel darauf geben.
- Das Ganze mit Zahnstocher fixieren. Diese eventuell kürzen, da das Panieren so einfacher ist.
- Eier aufschlagen, salzen und verquirlen. Ausreichend Mehl und Brösel in einem tiefen Teller richten.
- Das Kürbis Cordon bleu zuerst in Mehl, dann in Eier und zum Schluss in Brösel panieren.
- In heißen Fett goldgelb herausbacken.

Erdapfelspalten

- Erdäpfel gut waschen und mit der Schale in Spalten schneiden. Mit etwas Öl bepinseln, salzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 45 goldbraun backen.

TIPP: Dazu passt sehr gut ein Paradeisersalat!