



Cordon bleu von Zucchini mit Kartoffel-Feldsalat

Zutaten für 4 Personen

2 Zucchini
80 g gekochter Schinken
80 g Schweizer Käse
6 Kartoffeln (fest kochend)
½ EL scharfer Senf
1 Zwiebel
6 cl Essig
8 cl Öl
1/8 l Fleischbrühe
2 Eier
2 EL Mehl
80 g Semmelbrösel
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone
200 g Feldsalat (küchenfertig)
Salz, Pfeffer

- Zucchini mit Küchenkrepp abreiben, beide Enden etwas abschneiden und danach längliche Scheiben schneiden. Eier aufschlagen, verquirlen. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln. 8 Zucchinis Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit Schinken und Käse belegen, mit Zucchinis Scheibe abdecken. Anschließend mit Mehl bestäuben, durch das Ei ziehen und in Semmelbrösel wenden. Fleischbrühe heiß ziehen und die Zitrone in Ecken schneiden.
- Senf in eine Schüssel geben, Essig und Öl einrühren. Zwiebeln und Fleischbrühe mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln dazugeben und mit einem Löffel gut durchmengen, nochmals nachschmecken. Zum Schluss Schnittlauch darunter geben und mit dem Feldsalat vermengen.
- Cordon bleu in heißem Öl beidseitig goldbraun ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Cordon bleu halbieren, über Kreuz auf Teller anrichten und die Zitronenecken darauf legen, Kartoffel-Feldsalat daneben anrichten.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten