



## Cordon Bleu mit Bergkäse

Zeit: 40 Minuten Schwierigkeit: einfach



### Zutaten (für 2 Personen)

- 4 kleine dünne Kalbschnitzel
- 4 Scheiben [Alma Bergkäse](#)
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 1 Ei
- 80g Semmelbrösel
- Butter
- Salz

## Zubereitung

1. Zwischen zwei Kalbschnitzel je zwei Scheiben Bergkäse und eine Scheibe gekochten Schinken legen. Die Schnitzel salzen, im Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.
2. Schnitzel ca. 2 Finger hoch Backfett goldgelb backen. Während des Backens die Pfanne ein wenig rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden. Schnitzel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Zitrone in Spalten schneiden und die fertigen Cordon Bleu mit Zitronenspalten garnieren.

**Alma Tipp:** Als Beilage passen ideal Kartoffelgerichte wie Kartoffelsalat oder Petersilkkartoffeln und Preiselbeermarmelade.

**Alma wünscht einen guten Appetit!**