
 Hauptspeise



# Cordon Bleu mit Ofenkartoffeln

und Gurkensalat

 50 min Zubereitungszeit

 40 min Kochzeit

 768 kcal pro Portion

••• Mittel

 Deutsche Küche

 International



## Zutaten

2 Portionen

2 Kalbsschnitzel à 150 g

500 g Kartoffeln

0,25 Bund Rosmarin

1 TL Paprikapulver, geräuchert

3 El Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 Gurke

0,25 Bund Dill

0,25 Bund Schnittlauch

4 El Joghurt

4 El Schmand

2 Scheiben Kochschinken

2 Scheiben Emmentaler

1 Ei

50 g Mehl

50 g Semmelbrösel

## Zubereitung

- 1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosmarin fein hacken. Kartoffeln abwaschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln zusammen mit Rosmarin, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Anschließend auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten. Knoblauchzehen zerstoßen und mit auf das Backblech geben. Im Ofen ca. 30 Min. backen, zwischendurch wenden.
- 2 Gurke abwaschen und in feine Scheiben schneiden. Dill und Schnittlauch fein hacken. Gurke, Dill, Schnittlauch zusammen mit Joghurt, Schmand, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Abdecken, kalt stellen.
- 3 Kalbsschnitzel abwaschen, trockentupfen. Kalbsschnitzel plattklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 Scheibe Kochschinken und 1 Scheibe Emmentaler auf jedes Schnitzel legen. Zusammenklappen und die Seiten mit Zahnstochern fixieren.
- 4 Ei mit einem Schluck Wasser in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel separat von einander ebenfalls auf Tellern ausbreiten. Gefüllte Schnitzel zunächst im Mehl wenden,

- 2 Ei Butterschmalz zum Braten
- 1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen
- 1 Zahnstocher zum Fixieren

dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen, diese gut andrücken.

- 5 In einer Pfanne ordentlich Butterschmalz erhitzen. Cordon Bleu von beiden Seiten knusprig braun braten. Kartoffeln aus dem Ofen holen, zusammen mit Cordon Bleu und Gurkensalat auf Tellern anrichten.

## Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	480kJ /115kcal	3.215kJ /768kcal
Fett	3g	20g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	6g
Kohlenhydrate	13g	84g
davon Zucker	2g	9g
Eiweiß	10g	61g
Salz	1g	5g