

## Hähnchen cordon bleu

### Für 1 Person

200 g Hähnchenbrust	1 Scheibe Bergkäse	1 Scheibe gekochter Schinken
2 grosse Eier	1 Spur Mehl	1 Tasse Panko
1 Spur Öl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Die Hähnchenbrust vorsichtig aufschneiden und aufklappen (nicht ganz teilen).

In die aufgeklappte Hähnchenbrust werden nun der Schinken sowie der Käse gelegt.

Nun die Hähnchenbrust zuklappen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Panieren zuerst in Mehl wenden, dann durch geschlagenes Ei ziehen und zum Schluss mit Panko (oder Paniermehl) panieren.

In ausreichend Fett von beiden Seiten knusprig braten (nicht zu heiß).

Steffen Henssler am 01. Juli 2020