

Sellerie-Cordon-bleu

Sonstige Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Knolle Sellerie
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Zitronensaft
- » 3 EL Weißwein-Essig
- » 1 Prise Zucker
- » 4-6 EL Öl
- » 2 Tomate(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 100g Feldsalat
- » 100g Gorgonzola
- » 2 Ei(er)
- » 4 Scheiben Kochschinken
- » 5 EL Mehl
- » 7 EL Sesam

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

16-30min



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Cordon-bleu zubereiten

- Sellerie schälen, waschen und in 8 dicke Scheiben schneiden
- Salzwasser mit Zitronensaft aufkochen
- Sellerie ca. 5min darin garen
- herausnehmen, abkühlen lassen
- Käse in 4 Scheiben schneiden
- Eier verquirlen, pfeffern
- je eine Scheibe Schinken und Käse zwischen zwei Selleriescheiben legen
- im Mehl wenden
- im Ei wenden
- im Sesam wenden, andrücken
- Cordon-bleu in 2-3 EL Öl 2-3 min braten
- wenden, zweite Seite ebenfalls 3min braten

Salat zubereiten

- Tomaten waschen, entkernen, würfeln
- Zwiebel schälen, hacken
- Feldsalat putzen, waschen
- Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren
- 2-3 EL Öl darunter schlagen
- Tomaten, Zwiebel und Feldsalat mit der Vinaigrette mischen
- Cordon-bleu mit Salat anrichten
- eventuell Kartoffelpüree dazu reichen

Nährwerte: ca.450kcal pro Portion

angelegt am: 10.11.2008

Rezept-Nr: 2312

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke