

Panko Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln

Gesamtzeit **60 Min.** 30 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

Für das Panko Cordon Bleu:

- 4** Schnitzel à 200g vom Schwein oder Kalb
 - 4** Scheiben Schinken
 - 4** Scheiben Käse
 - 2** Eier Gr. M
 - 3 EL** Milch
 - 200 g** Mehl
 - 227 g** Kikkoman Panko - Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
 - 1 Spritzer** Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
 - 500 g** Butterschmalz
- ### Für die Petersilienkartoffeln:
- 8** kleine Kartoffeln
 - 1 Bund** Petersilie
 - 1 Prise** Salz
 - 2 EL** Butter

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Schnitzel beim Fleischhauer im Schmetterlingschnitt zuschneiden lassen.

Schritt 2

Die Schnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischklopfer vorsichtig plattieren. Es sollten dabei keine Risse oder Löchern entstehen.

Schritt 3

Schnitzel salzen und je mit einer Scheibe Schinken und Käse belegen. Zusammenklappen und an den Enden mit Zahnstochern verschließen.

Schritt 4

Kartoffeln schälen und im Dampfgarer garen oder herkömmlich fertig kochen.

Schritt 5

Panierstation aufbauen. Mehl und Panko in separate Teller geben. Eier mit Milch und einem Schuss Sojasauce anstatt der Prise Salz verquirlen und ebenfalls in einen Teller geben.

Schritt 6

Die gefüllten Schnitzel nacheinander in Mehl sowie Ei wenden und anschließend mit Panko panieren.

Schritt 7

Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und

das Cordon Bleu von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken.

Schritt 8

Butter in einer separaten Pfanne schmelzen, fein gehackte Petersilie sowie eine Prise Salz zugeben und die heißen Kartoffeln darin schwenken.

Schritt 9

Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln servieren. Dazu schmeckt ein frischer Salat.