



DNU Hähnchenschnitzel à la Cordon Bleu

auf Spätzle in cremiger Pilzsauce mit Speck



ca. 40min



2 Personen

Der Begriff Cordon Bleu („blaues Band“) kommt aus dem Französischen und war eine Auszeichnung für besondere kulinarische Leistungen. Sehr passend, finden wir, denn nach diesem Feinschmeckergericht gebühren dir Ruhm und Ehre auf Lebenszeit. Die mit Serrano und Gouda gefüllten Schnitzel werden auf cremigen, thymianduftenden Spätzle mit Austernpilzen, Lauch und noch mehr Serrano angerichtet. Ein preisverdächtiger Gaumenschmaus!

- 250g Austernpilze
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Rosmarin & Thymian
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 1 Pck. Serranoschinken
- 50g Bio-Semmelbrösel ²
- 400g frische Spätzle ^{1,2}
- 200ml Kochsahne ³
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. Röstzwiebeln ²

- 1 Ei ¹
- 3EL Weizenmehl ²
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- 2 mittelgroße Pfannen
- Fleischklopper
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Zahnstocher

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann
Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1576kcal, Fett 90.0g,
Kohlenhydrate 106.5g, Eiweiß 80.0g



4. Schnitzel braten

2. Fleisch füllen

5. Zutaten braten

3. Fleisch panieren

6. Spätzle verfeinern

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**