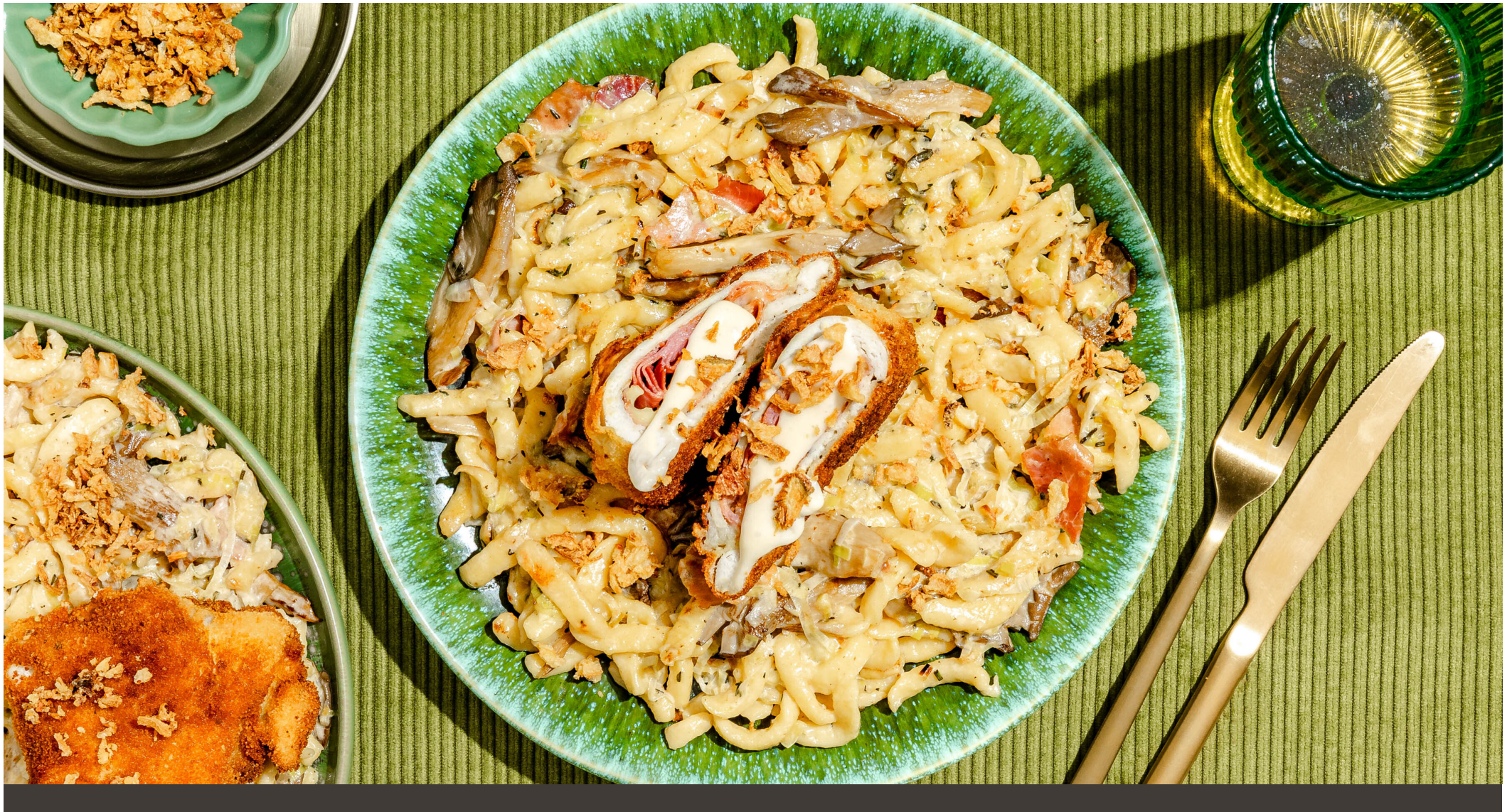




Hähnchenschnitzel à la Cordon Bleu

auf Spätzle in cremiger Pilzsauce mit Speck



40-50min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 500g Austernpilze
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Rosmarin & Thymian
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Packungen Serranoschinken
- 100g Bio-Semmelbrösel ¹
- 800g frische Spätzle ^{1,3}
- 400ml Schlagsahne ⁷
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Packungen Röstzwiebeln ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- 6EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Fleischklopfer
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Zahnstocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1661kcal, Fett 100.0g, Kohlenhydrate 105.7g, Eiweiß 79.7g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Pilze** in mundgerechte Streifen zupfen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Rosmarinnadeln** und **Thymianblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **Tipp:** Wer möchte, kann die **Kräuter** mitsamt der Stängel verwenden und nach dem Braten einfach aus der Pfanne nehmen.



4. Schnitzel braten

Eine große Pfanne ca. 0,5cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald das Öl heiß ist, die **Schnitzel** auf beiden Seiten in ca. 5Min. goldbraun und gar braten. Die **Schnitzel** aus der Pfanne nehmen und auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.



2. Fleisch füllen

Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier mit einem Fleischklopfer oder dem Boden einer schweren Pfanne ca. 0,5cm dünn klopfen. Von beiden Seiten mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** einseitig mit **1EL Käse** und **1-2 Scheiben Schinken** belegen, zusammenklappen und mit einem Zahnstocher verschließen.



5. Zutaten braten

Den **übrigen Schinken** in Stücke schneiden. Die **Pilze** in einer zweiten Pfanne mit 4EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. goldbraun und knusprig braten. Die Hitze reduzieren, den **Lauch**, den **Knoblauch**, die **Kräuter** und den **Schinken** zugeben und 2-4Min. braten, bis der **Lauch** anfängt glasig zu werden. Die **Spätzle** zugeben und 2-3Min. mitbraten.



3. Fleisch panieren

2 Eier mit 2-3EL Wasser verquirlen. Das **Fleisch** nacheinander in 6EL Mehl, dem Ei und den **Semmelbröseln** wenden. Die **Panade** sanft andrücken.



6. Spätzle verfeinern

Die **Sahne**, das **Brühgewürz**, den **restlichen Käse** und je nach gewünschter Konsistenz max. 150ml Wasser zugeben, kurz aufkochen lassen und die Hitze reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2-3Min. köcheln lassen, ggf. mehr Wasser zugeben. Die **Schnitzel** halbieren und auf einer großzügigen Portion **Spätzle** anrichten. Mit den **Röstzwiebeln** garniert servieren.