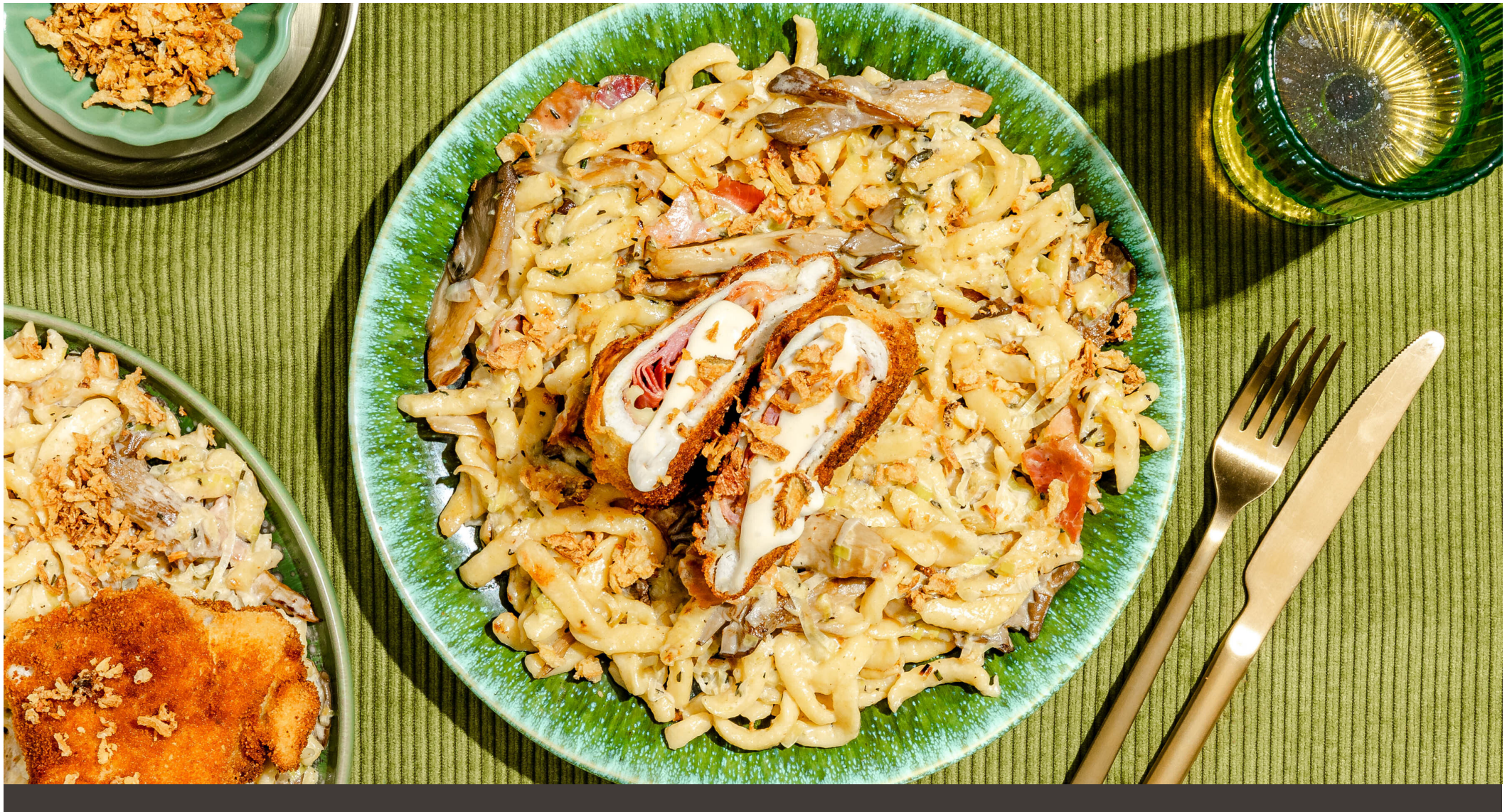




Hähnchenschnitzel à la Cordon Bleu

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!

- 500g Austernpilze
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Rosmarin & Thymian
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 200g junger Gouda, gerieben ³
- 2 Pck. Serranoschinken
- 100g Bio-Semmelbrösel ²
- 800g frische Spätzle ^{1,2}
- 400ml Kochsahne ³
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Pck. Röstzwiebeln ²

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

- 2 große Pfannen
- Fleischklopper
- Frischhaltefolie
- Messbecher
- Zahnstocher

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

Energie 1576kcal, Fett 90.0g,
Kohlenhydrate 106.6g, Eiweiß 80.0g



4. Schnitzel braten

2. Fleisch füllen

5. Zutaten braten

3. Fleisch panieren

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.