

Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenaukreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Kartoffel- Cordon- Bleu

Zutaten:	Zubereitung:
600 g mehlig kochende Kartoffeln	Möglichst am Vortag kochen, schälen und mithilfe der Kartoffel- oder Spätzle- Presse zerdrücken.
100 g Mehl 2 Eier 1 TL Salz Je 1 Prise Pfeffer, Muskatnuss	Zu den Kartoffeln geben, zu einem Teig verkneten. Den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen und jeweils eine 0,5 cm dicke ovale Scheibe daraus formen. Sollten die Kartoffeln kleben gelingt das am besten zwischen Klarsichtfolie.
4 Scheiben gekochter Schinken 4 Scheiben Hartkäse (Gouda, Emmentaler...) 4 EL Weckmehl Wenig Öl oder Butaris	Jeweils eine Scheibe auf die Kartoffelscheibe legen. Die Kartoffelscheiben zusammenklappen. Darin wenden, ca. 10 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne erhitzen, die Kartoffel-Cordon- Bleu darin bei milder Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
Dazu schmeckt je nach Saison ein frischer Blatt- oder Feldsalat.	

