

## Kartoffel-Cordon-Bleu



Zutaten:	Zubereitung:
600 g mehlig kochende Kartoffeln	Möglichst am Vortag: kochen, schälen und mithilfe der Kartoffel- oder Spätzle- Presse zerdrücken. Ausdampfen lassen.
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 Butterschmalz	Jeweils eine Scheibe auf die Kartoffelscheibe legen. Die Kartoffelscheiben zusammenklappen.  Die Cordon-Bleus 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.	

