

Sellerie-Cordonbleu

Berechnet für 4 Personen

8 Selleriescheiben

Circa 6-8mm dünn geschnitten. Im Salzwasser blanchieren, abschütten, auskühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher gleichmässige Kreise ausstechen

4 Scheiben Raclettekäse

4 Tranchen Tomaten

Salz

Pfeffer

frische Kräuter, gehackt

Die Sellerie mit den Tomaten und dem Käse belegen gut abschmecken, mit einem weiteren Stück Sellerie belegen, das Ganze im Mehl wenden, gut abklopfen anschliessend im Vollei und schliesslich im Paniermehl wenden.

Mehl

etwa 2 Eier, aufgeschlagen

Paniermehl

Bratbutter

Die Cordonbleu im Bratbutter langsam goldbraun braten.

En Guete

wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam