



Grünes Cordon bleu mit Ländle Arlberger

Zutaten:

2 Schweinesteaks
4 Scheiben Schwarzwälder Schinken
40g Ländle Arlberger
50g frischen Spinat
60g Panierbrösel
60g Panko Mehl
1 Ei
4EL Mehl
Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Chicorée mit Honig:

2 Stück Chicorée
2EL Honig
Salz und Olivenöl

Hasselback Kartoffeln mit Ländle Arlberger

8 speckige Kartoffeln
200 g Ländle Arlberger
kleingeschnitten
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Steaks mit einem Schmetterlingschnitt aufschneiden und etwas flachdrücken. Je 2 Schinkenscheiben auf den Steaks verteilen und auf den Schinken legen. Die Steaks zusammenklappen und die Öffnungen mit Zahnstocher verschließen. Das Panko Mehl mit Spinatblätter fein mixen.

Eine Panier Straße aufbauen: Eier – Mehl – Spinat Panko Mehl. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Cordons bleus darin knusprig bracken.

Den Chicorée putzen und längs halbieren. Honig mit Öl und Salz verrühren und damit marinieren. Pfanne erhitzen und den Chicorée scharf anbraten.

Kartoffeln ungeschält einschneiden und in die Zwischenräume etwas Olivenöl und Salz geben.

Etwa 40 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen. Dann steckt man den Ländle Arlberger in die Zwischenräume und weitere 15-20 Minuten backen. Optional kann man die Kartoffeln auch vorkochen, um die Garzeit zu verringern.