

## *Cordons bleus*

### *La Mise en Place:*

**4 grosse, dünne Kalbsplätzli, 4 Scheiben halbharter Alpkäse, 2 Zweiglein Thymian, 4 Tranchen Rohschinken, Pfeffermühle, 1 Ei, 1 EL Milch, Paniermehl, wenig Mehl, Butter**

### *Die Vorbereitung:*

Die Kalbsplätzli auslegen und mit je einer Tranche Käse belegen. Vom Thymian die Blättchen zupfen und über den Käse streuen. Den Rohschinken zusammenfalten und auf den Käse legen. Die Plätzli zusammenklappen und mit einem Hölzchen fixieren. Mit Pfeffer bestreuen.

In einem grossen Teller das Ei mit der Milch verquirlen. In einem weiteren Teller Paniermehl bereitstellen. Etwas Mehl in ein Siebchen geben und die Plätzli beidseitig sparsam damit bestäuben. Dann durch das Ei ziehen und in der Paniermehlmischung wenden. Leicht andrücken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und die Cordons bleus darin beidseitig während sieben Minuten braten.

### *Das passt dazu:*

Bratkartöffelchen und ein schöner grüner Salat servieren

