

## Gemüse Cordon bleu

### Zutaten:

Für 6 Portionen:

6 große Schweinsschnitzel (aus dem Kaiserteil), Salz und Pfeffer

### Gemüsefülle:

400 g Zucchini, 200 g Karotten (gelbe Rüben), 40 g Butter, 100 g Parmesan (frisch gerieben),

4 EL frische Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch,...) Salz, Pfeffer.

Mehl, 3 Eier, Semmelbrösel zum Panieren

Butterschmalz zum schwimmend ausbacken

### Zubereitung:

Schnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gemüsefülle: Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.

Karotten und gelbe Rüben klein würfelig schneiden oder grob reiben. Gemüse in zerlassener Butter ca. 5 Minuten rösten, von der Hitze nehmen und überkühlen lassen.

Mit fein gehackten Kräutern, Parmesan, Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Gemüsefüllung auf die Schnitzel verteilen, zusammenklappen und die Ränder mit Zahnstocher fixieren.

Diese Cordon bleu in Mehl, versprudelttem Ei und Brösel panieren und in heißem Butterschmalz bei Mittelhitze etwa 4 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!