



Brot-Cordon-bleu

2 Portionen

2 Scheiben Brot, altbacken, ca. daumendick
2 Scheiben Schinken
2 Scheiben Käse
ca. 2 TL Senf
1 Ei
etwas Butter zum Anbraten

ZUBEREITUNG

- Die dicken Brotscheiben nicht ganz durchschneiden, damit eine Tasche entsteht.
- In die Taschen je ca. 1 TL Senf streichen.
- Je eine Scheibe Käse in eine Scheibe Schinken einwickeln und in die Brottasche stecken. Mit einem Zahnstocher verschließen.
- Das Ei verquirlen und die Brotscheiben darin wenden.
- Butter in eine Pfanne geben und darin die Brotscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb braten (ca. 5–7 Minuten pro Seite).

Dazu passt perfekt ein frischer Salat!

Brotmenge: 2 dicke Scheiben helles Brot oder helles Mischbrot
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Gesamtkochzeit: 20 Minuten
Schwierigkeit: mittel