

Schnelle Feierabendküche: 20-Minuten-Cordon-bleu

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Personen

6 Hähnchenbrustfilets
90 g Panko- oder Paniermehl
100 g Parmesan
4 Esslöffel Olivenöl
6 Scheiben Kochschinken
6 Scheiben Schweizer Käse
120 ml Weißwein
Salz und Pfeffer

Keine Zeit, aber Bärenhunger – sowas wie mein unfreiwilliges Lebensmotto unter der Woche. Und weil ich, so lecker sie auch sind, keine Stullen mehr sehen kann, sind Tipps für ein schnelles Abendessen immer willkommen. So wie dieser hier: Das goldbraune Hähnchen Cordon Bleu aus der Pfanne ist in 20 Minuten fertig und schmeckt nach saftiger Nostalgie.

Cordon Bleu gab es bei Muttern früher mindestens 1-2 Mal im Monat und zwar ganz klassisch vom Kalb und mit herzhafter Füllung. Aber weil ich's so unkompliziert wie möglich halten möchte, kommen Käse und Schinken in dieser Version mit Hähnchenbrust einfach oben drauf. Dazu einen Schuss Weißwein, ein wenig sanfte Garzeit bei

geschlossenem Deckel und schon ist die Feierabendküche bereit für die Teller. Dazu passt ein wenig Weißbrot oder ein knackig, frischer Salat.

- 1 -

Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Parmesan reiben und mit Pankomehl vermischen. Hähnchenbrust darin rundherum wälzen.

- 3 -

Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Hähnchenbrustfiles von jeder Seite ca. 3-4 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.

- 4 -

Filets jeweils mit einer Scheibe Kochschinken und Käse belegen und mit Weißwein beträufeln. Deckel aufsetzen und ca. 3-4 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit etwas Brot servieren.