

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Wettermüllers Mini-Lyoner Cordon bleu´s mit Senf-Schmand-Dip

Zutaten für 4 Personen:	
1 Ring Lyoner (600 g)	Zitrone
100 g guter gekochter Schinken	Für den Dip:
100 g Gouda	1 Becher Schmand
1 Zucchini, 20 dünne Speckscheiben	1 kleiner Bund Schnittlauch
2 Eier, Panierbrösel	Senf, Salz, Pfeffer
Butterschmalz	

### Vorbereitung:

Lyoner pellen und in knappe 1 cm Scheiben schneiden,

1 Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Schinken und Käse in kleine Scheiben schneiden (Durchmesser Lyoner)

### Zubereitung:

- Die Hälfte der Lyonerscheiben nebeneinander auf eine Platte legen, mit jeweils 1 Schinken- und Käsescheibchen belegen und mit den verbleibenden Lyonerscheiben zudecken.

- Lyoner-Mini Cordon bleu in die Hand nehmen, jeweils 1 Zucchinischeibe (sehr dünn) oben und unten anlegen und richtig fest mit einer Speckscheibe umwickeln.



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



- 2 Eier zerrühren, die Minis durchziehen und leicht in Brösel panieren. In einer Pfanne in Butterschmalz bei mittlerer Temperatur Goldbraun ausbacken. In eine flache Auflaufform geben, entweder gleich servieren oder beiseite stellen und im vorgeheizten Backofen (160°) 8-10 Minuten vor dem servieren erhitzen. Mit kleinen Zitronenspalten servieren
- Dip: 1 Becher Schmand, 1 Esslöffel Senf, 1 kleiner Bund Schnittlauch in feine Ringe geschnitten verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kann wegen der kräftigen Würze der Mini-Cordon bleu´s eher Mild gewürzt sein.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer