



Cordon Bleu vom Frischkäseröllchen in Schinkenspeck
mit Peppersweet Chutney



Zutaten für 4 Portionen

16 Stk. Frischkäse gerollt in Schinkenspeck (4 Pkg.)

4 Eier

400 g Mehl

400 g Semmelbrösel

Salz

400 ml Bratöl

Peppersweet Chutney



Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Eier aufschlagen und verquirlen und mit einer Prise Salz würzen. Je 1 Schüssel mit Mehl, Eier und Brösel vorbereiten. Die Frischkäseröllchen zuerst in Mehl wälzen, anschließend in die Eier tunken und dann in den Semmelbröseln wälzen und gut andrücken.

Die panierten Frischkäseröllchen im heißen Öl goldbraun herausbacken, ev. ein zweites Mal panieren damit kein Käse austritt. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und gemeinsam mit Peppersweet Chutney servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊

Unser Tipp:

Diese kleinen gebackenen Röllchen eignen sich übrigens auch hervorragend als Snack und Fingerfood.