Eine Produktion von

# Kochen mit Elfriede

## Tomaten-Mozzarella Cordon bleu

**Zutaten:**
Für 2 Portionen:
2 Schweinsschnitzel, Salz, 1 Kugel Mozzarella, 100 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, 1-2 EL Basilikum-Pesto, 2 Scheiben Schinken,
250 g Mehl, 2 Eier, 150 g Semmelbrösel, 4 EL Butterschmalz

**Zubereitung:**
Für die Fülle den Mozzarella und die Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit dem Pesto vermischen. Evtl. etwas salzen.
Die Schnitzel auf beiden Seiten klopfen und salzen. Mit jeweils 1 Scheibe Schinken belegen, die Fülle aufstreichen, zusammenklappen und mit je 2 Spieße verschließen.
Mehl, Eier und Semmelbrösel getrennt in tiefe Teller oder Schüsseln geben.
Die Eier salzen und verquirlen.
Die Schnitzel in Mehl wenden, durch die Eier ziehen, in den Brösel wenden und leicht andrücken.
Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel auf jeder Seite ca. 8 Minuten goldbraun backen.

**Zubereitung für das Pesto:**
3 EL Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.
100 g Basilikumblätter, Pinienkerne, ½ TL Salz, 1 Knoblauchzehe, 3 EL geriebener Parmesan und 120 ml kaltes Olivenöl in einen Mixer geben, fein pürieren und in Gläser abfüllen.
Im Kühlschrank 6-8 Wochen problemlos haltbar.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube