Schnelle Hühnchen Cordon Bleu mit Pommes

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Pommes, tiefgefroren	1 kg
Hähnchenbrustfilets	400 g
Gouda Aufschnitt	4 Scheiben
Kochschinken	4 Scheiben
Petersilie, tiefgefroren	4 TL
Salz	1 TL
Pfeffer, weiß	
Butterschmalz	2 EL
Cornflakes	8 EL
Bio Zitronen	0.5 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Zahnstocher

1. Ofen auf 190 °C (Umluft) vorheizen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech die Pommes verteilen und in den Ofen geben. Nach ca. 15 Min. die Pommes wenden und ca. 10 Min. goldbraun fertig backen.

2. In der Zwischenzeit Hähnchenbrustfilets der Länge nach auf-, aber nicht ganz durchschneiden, sodass eine Tasche entsteht. Fleisch aufklappen, mit Käse und Schinken belegen, mit Petersilie bestreuen und wieder zuklappen. Mit einem Zahnstocher verschließen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pfanne erhitzen und die Hähnchentaschen im Butterschmalz auf hoher Stufe von beiden Seiten goldbraun braten. Das Fleisch herausnehmen und zu den Pommes für ca. 10 Min. in den Ofen geben.

4. Pfanne nicht sauber machen. Cornflakes mit den Händen etwas zerkleinern, in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

5. Pommes salzen und mit dem Fleisch auf Tellern anrichten. Das Fleisch mit den knusprigen Cornflakes bestreuen. Die Zitrone in Schnitze schneiden und alles servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Serviere dieses schnelle Cordon bleu mit Ketchup und einem knackigen Salat!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	721 kcal
Kohlenhydrate	70 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	31 g