

## KOPOLD'S KARTOFFEL-CORDON-BLEU



### ZUTATEN:

- 750g Kopolds Kartoffelknödelteig
- 5-7 Scheiben Schinken
- Käse in Scheiben nach Belieben
- Semmelbrösel
- Öl zum anbraten

### ZUBEREITUNG:

- ca. 100g Knödelteig abwiegen und mit der Hand + etwas Mehl flach drücken
- Auf die eine Hälfte des Teiges Schinken und Käse legen
- Die leere Seite des Teiges auf den Schinken und Käse legen und rundum gut verschließen damit der Käse nicht auslaufen kann
- Die kleinen Taler anschließend in Semmelbrösel wenden bis alles gut bedeckt ist
- Mit allen Teiglingen gleich vorgehen und währenddessen Öl zum ausbacken in einer Pfanne erhitzen
- Die Cordon Bleus knackig goldbraun in der Pfanne anbraten

*Tipp: Für Vegetarische oder Vegane Alternativen, einfach den Schinken weg lassen, und/oder den Käse durch eine vegane Alternative ersetzen.*

*An Gaudn!*

wünscht Familie Kopold, Brunnen