Cordon bleu für Faule

Zutaten:
für 2 Portionen

- 350 g Kartoffeln geschält und in etwas dickere Scheiben gehobelt
- 1 Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 80 g Milch
- 80 g Sahne
- 2 EL Schmelzkäse
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat

- 2 Cordon bleu natur, ungewürzt
- 100 g Emmentaler
- 60 g gewürfelten Schinkenspeck (in etwa)

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen
Rost so tief wie möglich einschieben

Zuerst bereitet ihr aus den oberen Zutaten ein schnelles Kartoffelgratin zu. Dazu den Knoblauch und die Zwiebel im TM klein hacken (ca. 5 sek. auf Stufe 5). *Ohne Thermomix einfach klein schneiden.* Dann alle anderen Zutaten zugeben und ca. 8 Minuten/LL/Sanftrührstufe/100 °C köcheln lassen. *Ohne Thermomix* alle Zutaten in einen Topf geben und leicht köcheln lassen bis sie Soße etwas eindickt.

Diese Kartoffelmasse dann in die mittlere Ofenhexe, Bäker oder den Zaubermeister/Ofenmeister geben und für etwa 7 Minuten bei 180 °C in den Ofen geben. In dieser Zeit könnt ihr gleich mal den Emmentaler reiben und den Schinkenspeck vorbereiten.

Nach den 7 Minuten die beiden Cordon bleus auf das Kartoffelgratin legen, mit Käse bestreuen und den Schinkenspeck drauf verteilen. Bitte verzichtet beim Cordon bleu tatsächlich auf das Würzen. Durch den Speck wird das ganze Gericht schon wunderbar würzig.
Den Backofen auf 150 °C zurückschalten. Die Ofenhexe für ca 35 Minuten wieder in den Ofen geben. Je nachdem wie dick euer Fleisch ist kann es auch etwas kürzer oder länger dauern.

Wir haben die letzten 5 Minuten dann nochmal auf 180 °C hochgedreht damit der Käse eine schöne Farbe bekommt.

Dazu noch einen grünen Salat - und das Essen ist perfekt.

sauguad & lecker

Kontaktdaten:

Beate Eichenseher
☎ 0151/11 22 71 21
✉ beate@sauguad-und-lecker.de
💻 www.sauguad-und-lecker.de