

 Gesamtzeit: 30 min

 Aktivzeit: 30 min

 Mittel



Zutaten

für 2 Portionen

2 Stück	Eckstücke vom Schweizer Schwein (je ca. 220g)
4 Scheiben	Rohschinken vom Schweizer Schwein
150 g	Chili-Raclettekäse
8 Stück	getrocknete Tomaten (ca. 40g insgesamt)
1 Handvoll	frischer Basilikum
2 Stück	Eier
30 g	Butter
15 ml	Rapsöl HOLL
30 g	Mehl
75 g	Paniermehl
	Salz & schwarzer Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1050	kcal
90 g	Eiweiss
48 g	Kohlenhydrate
56 g	Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

 Low Carb

Tipp

Beim Füllen darauf achten, dass die Ränder sauber verschlossen sind – sonst läuft das Raclette beim Ausbacken aus. Wer mag, fixiert die Ränder mit ein paar Zahnstochern.

Zubereitung

- 1 Fleisch seitlich einschneiden und mit einer Weinflasche oder einem Fleischklopfen flachklopfen.
- 2 Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Mit Rohschinken, Chili-Raclette, getrockneten Tomaten und Basilikum füllen.
- 4 Sauber verschliessen.

- 5 Panierstrasse vorbereiten: Mehl, Ei, Paniermehl.
- 6 Cordon Bleu erst im Mehl, dann im Ei, zuletzt im Paniermehl wenden.
- 7 In heissem Öl goldbraun ausbacken.
- 8 Butter zugeben und arrosieren (mit der Butter übergiessen).
- 9 Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 10 Aufschneiden und servieren.