

Auberginen-Cordon-Bleu

(mit Schönegger Emmentaler)

Zutaten:

- 250 g geriebener Emmentaler
- 4 Zucchini
(sehr dekorativ sind Kugelzucchini)
- 1 EL Öl
- 150 g Bauernspeck
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 geschälte Paradeiser aus der Dose
- 200 g mehlig, gekochte Erdäpfel
- 2 Eier
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Prise gemahlener Kümmel
- 1 EL Majoran
- Salz und Pfeffer
- eventuell Brösel



Bildrechte: Landesvereinigung der bayr. Milchwirtschaft

Zubereitung:

1. Die Endstücke der Aubergine abschneiden. Aubergine längs in 8 jeweils 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen, 20 Minuten ziehen lassen und dann mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Zitronenthymian zupfen. Den Bärlauch-Frühling sehr klein würfeln oder reiben, mit Zitronenthymian mischen und mit wenig Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer würzen. Den Schinken in fingerbreite Streifen schneiden. Auberginenscheiben pfeffern. 4 Auberginenscheiben mit Schinkenstreifen belegen und mit Käsemasse bestreichen. Restliche Auberginenscheiben auflegen und andrücken. Auberginen in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.
3. Butter in zwei großen beschichteten Pfannen erhitzen. Die Auberginen-Cordon-Bleus darin bei mittlerer Hitze insgesamt 5-6 Minuten goldbraun backen, dabei einmal wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend die Cordon Bleus schön anrichten.

Dazu passt hervorragend ein frischer Feldsalat mit Tomaten.

Guten Appetit!

