

MINI-CORDON-BLEU

mit Heinrichsthaler
Käse-
Portion

SNACKS & PARTYHITS
FESTLICHES

ZUTATEN

FÜR 3 - 4 PERSONEN

200 g Hähnchenbrust
50 g Heinrichsthaler Käse
Portion (Edamer, Gouda,
Tilsiter, Butterkäse oder
unser neuer „Der Radeberger
Bierkäse“)
150 g Mehl
2 Eier
100 g zuckerfreie Cornflakes

Paprika edelsüß
Kräuter nach Wahl

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Die Cornflakes in eine flache Schüssel geben und grob zerkleinern. Mehl und Eier ebenfalls jeweils in eine flache Schüssel geben. Das Mehl könnt ihr nach Belieben mit Paprika edelsüß oder verschiedenen Kräutern würzen. Die Eier in der Schüssel verquirlen.

Den Käse in ca. 2 x 1 cm große Stücke schneiden. Die Hähnchenbrust in etwa 4 x 3 cm große Stücke teilen und jeweils längs vorsichtig mittig einschneiden. Jetzt die Käsestücke in die entstandenen Hähnchen-Taschen füllen, sodass sie möglichst vollständig vom Fleisch umschlossen sind.

Nun die gefüllten Hähnchentaschen zuerst im Mehl wenden, anschließend in die verquirlten Eier geben und rundum benetzen. Zum Schluss in den zerkleinerten Cornflakes wenden.

Sobald alle Hähnchenstücke vorbereitet sind, legt ihr sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie für ca. 10 Minuten bei 275 °C im Ofen (Thermogrill-Funktion). Alternativ gelingen sie auch wunderbar im Airfryer bei 200°C für 12 Minuten.

Fertig sind die unwiderstehlich, knusprigen Mini-Cordon-Bleu-Snacks.

Saftiges Hähnchen in einer krossen Panade gefüllt mit cremigen Käse sorgen für ein besonderes Geschmackserlebnis. Wir versprechen: die Snacks sind schneller verputzt, als sie abkühlen können.

Perfekt für die Adventssonntage, als Vorspeise, kleiner Snack oder als Highlight am Silvester-Abend.

Guten
Appetit!