

Cordon bleu im Teig

8 sehr dünne Schweinsschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprika, wenig Senfpulver, 4-8 Wirzblätter in Salzwasser blanchiert, 4 Scheiben Tilsiter zirka 4 mm dick, 300 g Blätter- oder Kuchenteig viereckig ausgewallt, 1 Ei verquirlt zum Bestreichen.

Die Schweinsschnitzel würzen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Bei den Wirzblättern die dicken Mittelrippen flach schneiden und die Käsescheiben darin einpacken. Auf vier Schnitzel legen, mit den restlichen Schnitzeln bedecken und andrücken. Die Schnitzel auf genügend grosse Teigrechtecke legen, die Ränder mit Ei bestreichen und die Pakete verschliessen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit Ei bestreichen, mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad zirka 15 Minuten backen.