

Rezept

Tomatensuppe mit Mascarpone

Es wird ein Fertigprodukt verwendet.

Im Sommer sollte an diese Suppe unbedingt frisch gemacht werden.

100g Ditali (Teigware) in Salzwasser al dente kochen
100g Mascarpone
Basilikum in Streifen schneiden
 $\frac{3}{4}$ dl Gin
3 Esslöffel Dosentomaten

Fertigprodukt leicht kochen, die andern Zutaten begeben, gut verrühren, würzen. Die Suppe in Teller geben, mit etwas Basilikum dekorieren

Cordon bleu

4 Kalbs oder Schweinsblätzli, ca. 150 g, vom Metzger einschneiden lassen

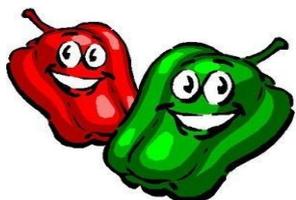
Marinade

1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Zitronensaft
etwas Rosmarin und Salbei fein hacken
Alles mischen und die Innenseite der Cordon bleus damit bestreichen

Füllung

4 Tranchen Vorderschinken
4 Tranchen Greyerzerkäse
Die Cordon bleu damit füllen. Mit Zahnstocher verschliessen.

Das Fleisch würzen, mit Mehl bestreuen, im Ei wenden. Herausnehmen und im Paniermehl wenden. Das Paniermehl andrücken.



Oil in eine Bratpfanne geben, die Cordon bleu langsam braten.

