

Cordon Bleu (Vegi), Bratkartoffeln, Broccoli von Luzi

Aregger

Mengen für 10 Personen

Ausrüstung: Zahnstocher

1.25 kg Auberginen (g)	geschält und längs in 0.5cm dicke Scheiben geschnitten
100 g Frischkäse	
100 g Pesto	Rosso
300 g Greyerzer	
300 g Schinkentranchen	
90 g Mehl	
250 g Paniermehl	
2.5 Stück Eier	
2.5 Stück Zitronen	
2.0 kg Kartoffeln	
1.5 kg Broccoli	

Für die Cordon bleu Auberginenscheiben salzen und pfeffern und 15-20 Minuten ziehen lassen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen. Die Hälfte der Scheiben mit Frischkäse, die andere Hälfte mit Pomodori-Paste bestreichen. Alle Scheiben mit Käseaufstrich mit Käse belegen, je mit einer Scheibe mit Pomodoriaufstrich belegen. Cordon bleu mit Holzspiesschen fixieren. In Mehl, in Ei und in Paniermehl wenden, bis zum Braten beiseite stellen.