

Hokkaido Kürbiskern-Schinken mit Mozzarella Cordon Bleu

13.Dezember 2021

Zutaten

½ Hokkaido Kürbis
200g Kürbiskern-Schinken
200g Mozzarella
150g Mehl
1 Ei
150ml Milch
300g gemahlene Kürbiskerne
Salz
Rapsöl



Zubereitung

Kürbis entkernen und in 12 Scheiben schneiden. Die Scheiben der Länge nach einmal in der Mitte einschneiden, sodass sie vorsichtig aufgeklappt werden können. Mozzarella in längliche dünne Scheiben schneiden. Je eine Scheibe Schinken und etwas Mozzarella in die eingeschnittene Öffnung der Kürbisscheiben legen.

Drei tiefe Teller vorbereiten, davon einen mit Mehl, einen mit verquirltem Ei und Milch und einen mit gemahlene Kürbiskernen befüllen. Gefüllte Kürbisscheiben in Mehl wälzen, danach in der Milch-Ei-Mischung und zuletzt in den gemahlene Kürbiskernen. Kürbisscheiben in heißem Rapsöl herausbacken.