



Lammschnitzel Cordon Bleu mit Ziegen Käse auf buntem Linsen Salat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht alltäglich, überraschend lecker

Zutaten

- Für die Lammschnitzel Cordon Bleu:
- 8 Lamm Schnitzelchen à 60 g, (2 Stück p. P.)
- (Aus der Oberschale oder großen Nuss geschnitten)
- 8 dicke Scheiben milder Ziegenkäse
- 8 Tomaten in Öl / Glas
- 2 Eier mit 2 El Milch verklappert
- Frisch geriebenes Toastbrot ohne Rinde
- 1 Tl frisch gehackter Thymian und Rosmarin
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den bunten Linsen Salat:
- 100 g bunte Linsen, eingeweicht
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1/2 kleine Möhre, gewürfelt
- 50 g Stauden Sellerie, gewürfelt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- 1 Fleischtomate, abgezogen, entkernt, gewürfelt
- 1 kleiner, saurer Apfel, gewürfelt
- 2 - 3 El Walnuss Öl
- 2 - El Apfelessig

Zubereitungsart

Schritt1

Der Linsen Salat:

Schritt2

Das gewürfelte Gemüse glasig anschwitzen, die gewaschenen

Schritt3

Linsen dazu geben, "al dente halten"; die Flüssigkeit fast völlig verkochen.

Schritt4

Die Apfelwürfel und zuletzt die Tomate Concassée dazu geben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Apfelessig und Walnussöl anmachen, herzhaft nachschmecken.

Schritt5

Lammschnitzel Cordon Bleu:

Schritt6

Die Schnitzel zunächst zwischen 2 Klarsichtfolien sanft klopfen, plattieren und auslegen.

Schritt7

Mit den Tomaten und Ziegenkäse belegen, mit gehacktem Thymian und Rosmarin bestreuen.

Schritt8

Ein zweites Schnitzelchen darüber legen, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wälzen.

Schritt9

Durch die verklapperten Eier ziehen und in den Bröseln wälzen. Etwas anklopfen, andrücken und in heißem Butterschmalz oder Pflanzen Öl goldgelb heraus backen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Heiß und knusprig auf dem lauwarmen Linsensalat anrichten und mit Zitronenspalten servieren.

Rezeptart: Lammfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammschnitzel-cordon-bleu-mit-ziegen-kaese-auf-buntem-linsen-salat/>