

Cordon bleu mit selbstgemachten Pommes aus dem Deluxe Air Fryer

Zutaten:

4 Schweine-/Hähnchen oder Putenschnitzel mit
einem sogenannten Schmetterlings-Schnitt
4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Käse
Pfeffer, Salz

Panade:

Mehl
Eier
Weckmehl für die Panade oder auch Cornflakes
zerlassene Butter oder Butterschmalz

Pommes:

750 g Festkochende Kartoffeln, geschält und in
Stücke geschnitten

Marinade:

2 EL Öl
2 TL Bratkartoffelgewürz
1 TL Salz
Gewürze nach Gusto



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und ca. 20 min. wässern, damit die Stärke ausgewaschen wird (so werden die Pommes knuspriger).

Schnitzel mit Schinken und Käse füllen. Anschließend wie gewohnt in Mehl, Ei und Semmelbrösel wenden und panieren. (Für Knusperschnitzel Cornflakes zerkleinern).

Cordon bleu von beiden Seiten mit Fett bepinseln. Panierte Cordon Bleu auf den gefetteten Rost oder den kleinen Ofenzauberer plus legen und in den Fryer einschieben. 20-25 min. Airfry, nach der Hälfte der Zeit Roste wechseln.

Kartoffeln abgießen kurz abspülen und mit einem sauberen Geschirrtuch gründlich abtrocknen. Mit dem Wellenschneider oder einem Messer in Pommes schneiden. Danach mit der Marinade vermengen und in den Korb des Air Fryers legen.

Fertige Cordon bleu zum Wamhalten in die große isolierte Servierschüssel geben.

Pommes mit dem Korb in den Air Fryer einhängen und 20-25 min. Airfry 200 Grad, Rotate. Nach der Hälfte der Zeit Korb 1 x durchshütteln.

Cordon bleu zusammen mit den Pommes servieren und genießen.

Verwendete Produkte: Deluxe Air Fryer, kleiner Ofenzauberer plus, isolierte Servierschüsseln, Mini Packs an!

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN