



Zucchini Cordon Bleu

Koch: Julian Kutos

Zutaten:

2 Zucchini
250 g Käsescheiben
2 rote Rüben/rote Bete, gekocht
50 g Chilipaste
Salz
Pfeffer
100 g Mehl
200 g Panko Brösel
1 TL Paprikapulver
4 Eier
Öl

Kräuterdip

250 g Sauerrahm
50 ml Buttermilch
1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Abrieb von 1 Zitrone

Zubereitung:

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Die Zucchini in 4 mm dünne Scheiben schneiden, nicht schälen. Die Zucchini Scheiben von beiden Seiten salzen und pfeffern. Mit Chilipaste bestreichen.

Rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden, oder mit dem Gemüsehobel dünn hobeln und wie folgt zusammenbauen:

- Zucchinischeibe
- Käse
- Rote Rübe
- Käse
- Zucchinischeibe

Zum Panieren die Eier verquirlen. Paprikapulver mit Bröseln vermischen. Die Zucchini zuerst in Mehl, dann in Ei und danach in Brösel tauchen.

Im Airfryer

200°C für ca. 6 bis 8 min backen

In der Pfanne

Eine Pfanne 1 cm dick mit Öl bedecken. Auf mittlerer Hitze heraus backen, einmal wenden.

Kräuterdip

Sauerrahm mit Buttermilch cremig verrühren. Fein gehackten Schnittlauch dazugeben, mit Zitronenschale verfeinern. Salzen und pfeffern.