



## Kürbis Cordon Bleu

### Zubereitung

1. Kürbis schälen. In dünne Scheiben schneiden.
2. Zwei Scheiben mit Schinken und Käsescheiben füllen. Zusammendrücken.
3. In Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. Bei Bedarf eventuell mit Zahnstochern fixieren.
4. Pfanne mit großzügig BONA Pflanzenöl befüllen und erhitzen. Kürbis Cordon Bleu schwimmend ausbacken.

**Tipp:** Ein Pfannen-Siebeinsatz erleichtert Entnahme und Abtropfen. Heiß servieren.

### Zutaten

- 1 Kürbis (z.B. Butternuss, Hokkaido)
- Schinken
- Käse
- Mehl, Ei, Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- BONA Pflanzenöl