



Panierte Fleischlaibchen mit Käse

Zubereitung

- Die Zwiebel schälen, fein hacken und die Semmeln in Milch einweichen.
- Das Faschierte mit 1 Ei, Majoran, Pfeffer, Salz, gehackter Zwiebel und den ausgedrückten Semmeln gut vermischen und durchkneten.
- Aus dieser Masse 8 Laibchen formen, auf die Hälfte Schinken- und Käsescheiben legen, jeweils ein zweites Laibchen aufsetzen und Ränder sehr gut zusammendrücken.
- Dann das falsche Cordon in Mehl, den versprudelten Eiern und Semmelbröseln wenden.
- In einer Pfanne Bona Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch beidseitig herausbacken und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sigrid Bierbaumer.

Zutaten

4 Personen

1 Stück Ei

500 g Faschiertes (gemischt)

4 Scheibe Käse

1 Teelöffel Majoran

250 ml Milch zum Einweichen

4 Scheiben Schinken

2 Stück Semmeln

1 Stück Zwiebel

Bona Pflanzenöl zum Braten

Zutaten für die Panier:

80 Gramm Brösel

2 Stück Eier

80 Gramm Mehl