



B E A N S

. w i r k o c h e n

Truten-Cordon Bleu

Trutenschnitzel 20 je ca. 80 gr.

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Parma Schinken 20 Tranchen

Fontina 600 gr. 20 Scheiben

gemischte Kräuter 10 EL Majoran, Peterli, Salbei

Olivenöl zum Braten

Trutenschnitzel dünn klopfen, würzen. Alles der Reihe nach auf je einer Hälfte der Schnitzel verteilen. Die andere Hälfte überschlagen und mit Zahnstochern verschliessen.

Olivenöl in einer Bratpfanne warm werden lassen, Fleisch zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten pro Seite braten.

Zucchini-Risotto mit Chaumes

Butter oder Margarine 5 EL

Schalotte 5 fein gehackt

Vialone 750 gr

Weisswein 5 dl

Gemüsebouillon ca. 2.5 l

Zucchini 1.2 kg längs in Vierteln, in Scheibchen

Chaumes 750 gr gewürfelt

Kräuter, gemischt 10 EL Petersilie, Thymian

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen und Reis unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Weisswein dazugiessen, vollständig einköcheln.

Gemüsebouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln, bis der Reis cremig und AL DENTE ist. Zucchini und Chaumes daruntermischen. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.