

LEBERKÄSE-CORDON-BLEU

1 Portion

von Kerstin

ZUTATEN

2 Scheiben Leberkäse à ½ cm

2 Aufschnittscheiben
Bauerngeräuchertes

2 Aufschnittscheiben Emmentaler

etwas Kantinegewürz

4 Zahnstocher

2 EL Rama zum Braten

ZUBEREITUNG

1. Eine Scheibe **Leberkäse** mit den beiden Scheiben **Geräuchertem**, den beiden Scheiben **Emmentaler** belegen und würzen.
2. Die zweite Scheibe **Leberkäse** als Deckel darüberlegen und das Ganze seitlich mit Zahnstochern verschließen.
3. In einer Pfanne das Fett erhitzen und das **Leberkäse-Cordon-Bleu** goldbraun ausbacken. Dazu schmecken Spiegeleier und Bratkartoffeln besonders gut.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

