



~~~~~  
**Roter und grüner Lollo  
garniert mit Radieschenstreifen**

~~~~~  
**Italienisches Cordon bleu  
Broccoli  
Neue Bratkartoffeln**

~~~~~  
**Himbeer Schicht-Crème  
mit „Balisto-Krümml“**

En Guete!!

## Lollo-Salat:

### Zutaten:

Salate

Salatsauce (Vorschlag)

### Zubereitung:

gründlich waschen, grüner und roter Lollo  
getrennt abtropfen lassen  
Radieschen in feine Streifchen schneiden  
Lollo auf Glasteller rot/grün getrennt  
anrichten, Radieschen darüber streuen

1 EL Aceto – Essig  
2 EL Kräuter – Essig  
1 EL Knorr Kräutermischung,  
Salz, Pfeffer, gut mischen, dann...  
3 EL Olivenöl

## Ital. Cordon bleu:

### Zutaten:

4 x ca. 125 g Kalbs- od. Schweinsplätzchen  
vom Metzger zum Füllen schneiden lassen

4 TL Pesto rosso  
12 frische Oreganoblättchen  
8 grüne Oliven, entsteint

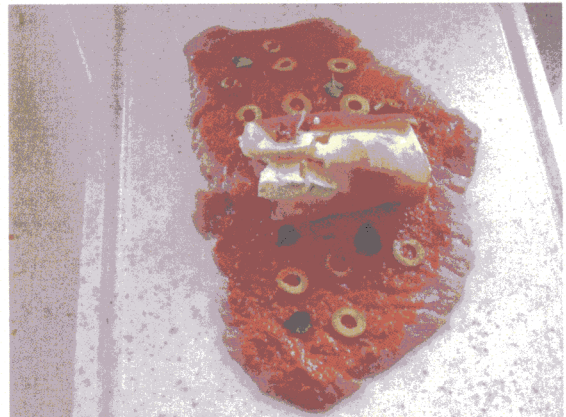
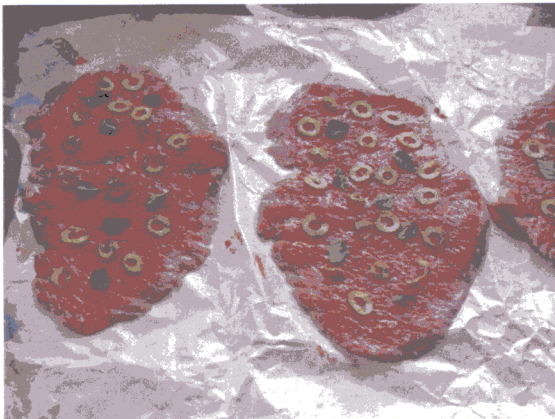
4 grosse Tranchen Rohschinken  
4 ca. 40 gr Scheiben Gorgonzola

### Zubereitung:

flach klopfen und aufklappen,  
mit Haushaltspapier trocken tupfen

bestreichen  
verteilen  
in feine Scheiben schneiden und verteilen.

auslegen  
auf Rohschinken legen, Plätzchen zuklappen  
und wenn nötig mit Zahnstochern fixieren.



## **braten:**

vorbereitete Cordon bleu der Reihe nach ...

50 gr. Mehl  
1 Ei verknüpft  
100 gr Paniermehl

in flachen Teller  
in flachen Teller  
in flachen Teller, wenden und Panade gut andrücken

Die Cordon bleu in reichlich heissem Oel leicht schwimmend bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 5 Minuten braten.

## **Beilagen:**

Ca. 500 gr. Neue Kartoffeln

waschen, mit der Schale in heissem Oel zugedeckt ca. 20 Minuten braten

Ca. 500 gr Broccoli

in kleine Häuptchen schneiden, im Salzwasser knackig garen, (Pfanne nicht zudecken) mit kaltem Wasser abspülen (behält dadurch die grüne Farbe). Bis zum Servieren wärm stellen.

## **Himbeer-Schichtcrème mit „Balisto-Krümmeln“:**

### **Zutaten:**

300 ml Vollrahm  
4 EL flüssiger Honig  
3 EL Whiskey  
2 Balisto-Riegel  
300 gr tiefgekühlte Himbeeren

### **Zubereitung:**

steif schlagen  
darunter ziehen  
darunter ziehen (fakultativ)  
zerkleinern  
in hohe Gläser verteilen und schichtweise mit Himbeeren, Balisto-Krümmel, und Rahm füllen, (drei Schichten Himbeeren) garnieren, Dessert mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Min im Kühlschrank kühl stellen

