

## Cordon bleu mit Walliser Raclette AOP

Für 4 Personen

### Zutaten

80g Walliser Raclette AOP; 8 Tranchen Walliser Rohschinken IGP (oder Landrauchschinken); 4 Schweinsplätzli (z.B. vom Stotzen, je ca. 150g, zum Füllen aufgeschnitten und flach geklopft); 1 TL Salz; wenig Pfeffer; 12 gedörrte Aprikosen; 2 EL Mehl; 6 EL Paniermehl; 1 Ei; Bratbutter zum Braten

### Zubereitung

Walliser Raclette AOP in 4 Scheiben schneiden. Jedes Käsestück mit 2 Tranchen Walliser Rohschinken IGP (oder Landrauchschinken) einpacken. Schweinsplätzli beidseitig würzen. Je 1 Käsepäckli und je 3 Aprikosen quer auf die Mitte eines Fleischstücks legen. Schweinsplätzli quer falten, Ränder gut andrücken. Mehl und Paniermehl je in einen flachen Teller geben. Ei in einem tiefen Teller verklopfen. Fleischstücke portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Fleisch im Ei, dann im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Cordons bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je 10–15 Minuten braten.

