



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Leberkäse Cordon Bleu**

Jeweils zwischen zwei Leberkässcheiben eine Scheibe Käse legen, dann wie Gordon-Bleu zubereiten. D.h. vorsichtig in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden und im Butterschmalz goldbraun ausbacken. Dazu Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei.

**Zutaten: 6 Scheibe/n Leberkäse, bayerischer, dünn geschnitten, 3 Scheibe/n Käse (Butterkäse, Gouda o.ä.), 1/2 Ei(er), Mehl, Semmelbrösel, Salz, Butterschmalz**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

