

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Heute gab es bei mir

"Cordon bleu mit Bulgursalat"

Fleisch vom Ofenzauberer ist einfach genial ♥♥ keine Fettspritzer rund um die Pfanne und das ganze Haus riecht nicht nach Gebratenem. Das Beste aber ist, dass ich nur seeeehr wenig Fett brauche. Nur ein ganz bisschen die Panade einpinseln 😊 so dass das Cordon bleu wunderbar zart wird und trotzdem kross - herrlich ♥♥

Probiert es aus! Ihr werdet begeistert sein 😊

Bei 230 Grad hatte ich es 30 min im Ofen. Ich hatte aber Mini Cordon bleu und jeder Ofen ist anders

Beachtet bitte:

- auf die 2/3 Belegung
- gefrorenes in den kalten Ofen
- unterste Schiene

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra