
 * KOCHKURS *
 * M R Z *

30. K u r s a b e n d

17. November 1970

M e n u :

Pipérade, Endivien- oder Nüsslisalat
 CORDON BLEU
 Pommes frites
 Gemüse
 —
 Vermicelles

LA PIPERADE (5 Pers.)

1 Essl. Butter	) erhitzen
1 Essl. Olivenöl	
2 Zwiebeln, gehackt	hellgelb rösten
3-4 Peperoni, entkernt in Streifen geschnitten	) begeben, auf kleinem Feuer
2 Knoblauchzehen, gehackt	) weich dämpfen
je 1 Prise Basilikum, Thymian & Pfeffer	) begeben
1 Teel. Aromat, Salz	
3-4 Tomaten, in Würfeli	) begeben, dämpfen bis die Tomaten zerfallen sind und keine Flüssig- keit mehr vorhanden ist
4 Eier, verklopft	) begeben, fest werden lassen

Anrichten und sofort servieren.

CORDON BLEU (4 Pers.)

4 Schweinsplätzli, doppelt geschnitten.	) die Plätzli auf der Aussenseite würzen
Senf, Salz, Pfeffer, Aromat	
Mehl	) die Plätzli panieren
1 Ei, verklopft	
Paniermehl	
2 Scheiben Schinken, halbiert	) in die Plätzli legen,
8 dünne Käsescheiben	Rand frei lassen

Rand auf der Innenseite der Plätzli mit Ei bestreichen. Beide Ränder gut
 aufeinander drücken.

Die Plätzli bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. braten.

Mit Zitronenschnitzen und Peterli garnieren.
