



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

# Cordon Bleu mit St. Mang Rubius würzig

 **60 Minuten**    **4 Portionen**    **Mittel**



## Zutaten

1 St. Mang Rubius würzig  
4 Kikok Hähnchenbrüste  
8 Scheiben Nusschinken  
250 g Pasta (Trockengewicht)  
1 Bund grüner Spargel  
2 – 3 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
100 g Erbsen  
4-6 Blätter frischer Bärlauch  
Zitronensalz  
Salz  
Pfeffer



## Zubereitung

1. Grill vorheizen. Ideal eignet sich ein Gasgrill.
2. In jede Hähnchenbrust längs von der schmalen Seite her eine Tasche schneiden. Je zwei Scheiben Rubius und Nusschinken in die Tasche füllen und das Cordon Bleu außen von beiden Seiten salzen und pfeffern.
3. Im Anschluss das Fleisch von jeder Seite zwei Minuten scharf angrillen und danach in eine feuerfeste, mit Backpapier ausgelegte Form legen.
4. Die Hitze des Grills etwas reduzieren bzw. die Schale an den Rand des Rosts stellen und das Fleisch bei geschlossenem Grilldeckel ca. 15 bis 20 Minuten weitergaren.
5. In der Zwischenzeit die Pasta in Salzwasser kochen und in einer Pfanne die Butter erhitzen. Knoblauch und Spargelstücke in die Butter geben und ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anschwitzen. Bärlauch und Erbsen hinzugeben.
6. Die fertig gekochte Pasta abgießen und zu dem Gemüse in die Pfanne geben. Alles ein paar Mal durchschwenken und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Pasta zusammen mit dem Cordon Bleu servieren.

