



Cordon Bleu vom Grill mit Spargelpasta

Zutaten (für 4 Personen)

Für das Cordon Bleu

4 Kikok Hähnchenbrüste
8 dicke Scheiben Rubius
„Der Würzige“
8 Scheiben Nusschinken
Salz & Pfeffer

Für die Pasta

250 g Pasta, z.B. Spaghetti (Trockengewicht)
1 Bund grüner Spargel, in Stücke geschnitten
2-3 Knoblauchzehen, fein gehackt
50 g Butter
100 g Erbsen, tiefgefroren
4-6 Blätter frischer Bärlauch, gehackt
Zitronensalz & Pfeffer

Zubereitung

1. Grill vorheizen. Ideal eignet sich ein Gasgrill.
2. In jede Hähnchenbrust längs von der schmaleren 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 den Cordon Bleu servieren.



Weitere Rezepte unter st-mang.com