



Schweizer „Arbeiter - Cordon-Bleu“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Noch nicht gekannt? Ideal für das Grillfest oder als kleiner Snack

Zutaten

- 4 Bockwürste, in der Länge eingeschnitten
- 4 dicke Stifte Emmentaler
- 16 Scheiben dünn geschnittener magerer Speck
- 4 kleine Tl Senf
- 1 El frische Thymian Blättchen, gezupft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bockwürste in der Länge, etwa bis zur Hälfte einschneiden, innen mit Senf bestreichen. Einige Thymian Blättchen hinein geben, dann folgen die Emmentaler Stifte.

Schritt2

Alles mit dem Speck stramm umwickeln; fertig für den Grill oder auch die Bratpfanne.

Schritt3

Bei mittlerer Hitze braten, hin und wieder wenden. Dabei wird der Käse etwas austreten, das gehört dazu und macht das Arbeiter Cordon Bleu so lecker.

Schritt4

Dazu schmeckt mir ein herzhafter Tomaten - Paprika - Dip und warmes Baguette.

Rezeptart: Fleischgerichte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweizer-arbeiter-cordon-bleu/>