

## Rezept

# Hähnchen-Cordon-bleu mit Gorgonzola

Ein Rezept von Hähnchen-Cordon-bleu mit Gorgonzola, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Möhren	<b>1 Stange</b> Staudensellerie
<b>100 g</b> Fenchelknolle	<b>1</b> kleine weiße Zwiebel
1/2 Bund Petersilie	<b>40 g</b> Gorgonzola
<b>2</b> Hähnchenbrustfilets	<b>2 Scheiben</b> Parmaschinken ohne Fettrand
Salz	schwarzer Pfeffer
<b>10 g</b> Diätmargarine	<b>50 ml</b> trockener Weißwein
<b>150 ml</b> Hühnerfond (aus dem Glas)	<b>1</b> kleines Lorbeerblatt
<b>1 EL</b> fettreduzierte Crème fraîche (15 % Fett absolut)	Holzstäbchen oder Rouladennadeln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Die Möhre schälen und putzen. Die Selleriestange und den Fenchel waschen und putzen. Das Gemüse fein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Gorgonzola in zwei Portionen schneiden.
2. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, trocken tupfen und jeweils quer eine große Tasche einschneiden. In jede Tasche eine Portion Parmaschinken, ein Stück Gorgonzola und 1 TL Petersilie geben. Die Taschen mit Holzstäbchen oder Rouladennadeln zustecken. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer einreiben.
3. Die Margarine in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Gemüse zugeben und kurz mit anbraten. Mit Wein und Fond ablöschen, das Lorbeerblatt zugeben und das Ganze zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. garen.
4. Das Fleisch aus der Sauce nehmen und warm stellen. Das Lorbeerblatt aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren, Crème fraîche und nach Wunsch noch etwas Fond dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, die übrige Petersilie unterrühren und die Sauce zum Fleisch servieren.