

# Cordon Bleu Sandwichbraten

## Zutaten:

- 1 Kg Schweinerücken
- 4 Tomaten
- 150 g Kochschinken
- 150 g Scheibenkäse
- 4 Zwiebeln
- Senf
- S&P

Schweinerücken mit Herzschnitt teilen, Senf, S&P auftragen, eine Scheibe Kochschinken und eine Scheibe Käse reinlegen und zusammenklappen.

Von außen nochmals mit S&P würzen. Anschließend die Cordon Bleu in einer Gussform abwechselnd mit Zwiebeln schichten bis alles aufgebraucht ist.

Obendrauf die in Scheiben geschnittenen Tomaten verteilen und für 2 Stunden indirekte Hitze bei 170° C schmoren lassen.

