

Puten-Spargelschnitzel Elsässer Art

Zutaten **(für 4 Personen):**

4 Putenschnitzel
750 g Kartoffeln
Salz (und Pfeffer optional)
500 g weißer Spargel
1 TL Zucker
500 g grüner Spargel
3 EL Öl
200 g Frischkäse
150 g Crème fraîche
Schnittlauch
100 g Schinkenwürfel
75 g Emmentaler
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 816 kcal, 42 g Fett, 41 g Kohlenhydrate, 58 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

Puten-Spargelschnitzel Elsässer Art

Zubereitung:

1. Für die Puten-Spargelschnitzel als erstes die Kartoffeln in Salzwasser garen. Dann weißen Spargel schälen und die holzigen Enden entfernen, vom grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden.



2. Jetzt den weißen Spargel in Salzwasser mit Zucker für circa 8 Minuten garen.



3. Den grünen Spargel dazugeben und für weitere 5 Minuten garen bis der Spargel bissfest ist.



Puten-Spargelschnitzel Elsässer Art

4. Im nächsten Schritt die Putenschnitzel in 2 EL Öl für circa 2 bis 3 Minuten anbraten.



5. Dann 100 ml Spargelwasser, Frischkäse, Crème fraîche und Schnittlauchröllchen zusammen aufkochen. Mit Salz (und Pfeffer optional) abschmecken.



6. Als nächstes die Schinkenwürfel in 1 EL Öl anbraten.



7. Die Kartoffeln mit der Sauce in eine Auflaufform geben.

Puten-Spargelschnitzel Elsässer Art



8. Danach die Putenschnitzel darauflegen...



9. ...und alles mit Spargel, Speck und Käse toppen. Bei 180 Grad für circa 8 bis 10 Minuten überbacken.



10. Zum Schluss die Puten-Spargelschnitzel Elsässer Art aus dem Ofen

Puten-Spargelschnitzel Elsässer Art

nehmen, mit gehackter Petersilie toppen und genießen!



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-gefluegel.de**