

Spargel-Putengeschnetzeltes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Spargel, je 1 Teelöffel Salz und Zucker, 50 gr Schinkenwürfel, 600 gr Putenbrustfilet, Butterschmalz, 250 ml Sahne, 4 Esslöffel Schmand oder Crème Fraiche, 2 Esslöffel gehackte Petersilie, 100 ml Wasser, Milch oder Weißwein, Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Spargel schälen, Enden abschneiden und in 3 cm große Stück schneiden.

Zwiebel schälen und würfeln.

Filets in Streifen schneiden.

Die Zubereitung:

Den Spargel in wenig Wasser mit Salz und Zucker (ich füge immer noch einen Stich Butter hinzu) garen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel und Speckwürfel in Butterschmalz andünsten, Fleisch hinzufügen und alles goldgelb braten.

Sahne, Wasser/Milch oder Wein angießen und zu einer cremigen Sauce einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken die Spargelstücke und Schmand/Crème fraiche unterheben.

Alles noch einmal heiß werden lassen und vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Kartoffelrösti, Reis oder Nudeln und Salat.