

Schnitzel mit Spargel & Schinken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Schweineschnitzel, 2 Eier, Mehl, Paniermehl, Salz, Pfeffer, 3 Glas Spargel oder frischer Spargel, 2 Päckchen Maggi Helle Holländische Sauce, 4 Scheiben Gouda Käse.

Die Vorbereitungen:

Schnitzel waschen und trocknen. Das Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Schnitzel erst in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden, so daß die Schnitzel gut paniert sind.

Die Zubereitung:

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten braten. Danach in eine Auflaufform legen. Den Spargel abtropfen lassen (Wasser auffangen) und auf den Schnitzeln verteilen. Danach die Holländische Sauce nach Packungsanweisung zubereiten, aber mit dem Spargelwasser. (Wenn man frischen Spargel nimmt, diesen schälen und gar kochen und die Sauce mit dem Spargelsud zubereiten) Die Sauce über die Schnitzel geben und den Gouda Käse in Scheiben auf den Schnitzeln verteilen. Bei ca. 200°C 30 Minuten im Ofen backen. Wenn der Käse zu dunkel wird, einfach mit Alufolie bedecken. Dazu schmecken Bratkartoffeln und ein Krautsalat ganz super!