



## Panierte Putenschnitzel mit Spargel

*Zutaten:*

*1,2 kg Spargel, 2 TL Salz, 1/2 TL Zucker, Butter*

Spargel sorgfältig 3 cm unter dem Kopf zu den Enden hin schälen, holziges Ende abschneiden. Wasser mit Salz, Zucker und ein wenig Butter aufkochen und den Spargel ca. 15 min auf sehr kleiner Flamme garkochen.

Ausgelassene Butter oder Sauce Hollandaise zu dem Spargel reichen.

*Zutaten:*

*4 Stk. Putenschnitzel, 1-2 Eier, ca. 200 g Mehl, ca. 400g Semmelbrösel, Butterschmalz oder Öl, Salz, etwas Pfeffer*

Die Putenschnitzel mit einem Fleischklopfer zwischen zwei Frischhaltefolie vorsichtig plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Putenschnitzel erst im Mehl, dann in verquirltem Ei und danach in den Semmelbrösel wenden. Panade andrücken.

In einer Pfanne reichlich Butterschmalz oder Öl erwärmen und langsam die panierten Putenschnitzel goldbraun von beiden Seiten braten.

Tip:

Zu diesen Klassiker werden Salzkartoffeln gereicht.

**buffet-ok.de**  
Online-Shop

**Biofrische - direkt zu Ihnen nach Hause**

**Biokisten**

frisches Gemüse und Obst • Käse, Eier, Milch, Brot und Fleisch • Naturprodukte • regionale Produkte

**Mittagessen**

für Firmen, Büros oder Privathaushalte • Schulen und Kindergarten

**Partyservice**

kalte und warme Buffets • Cateringservice • Organisation und Durchführung

**Bio Bistro „Café:ok“**

täglich frisch gekochte Mittagessen • hausgebackene Kuchen und Kaffeespezialitäten